

Château La Rame

AOP Bordeaux rosé



Superficie : 1.5 hectares
Sol et sous-sol : Sol argilo-calcaire
Moyenne d'âge de la vigne : 20 ans
Cépages : 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon
Vinification : Traditionnelle en cuves inox.
Production : 9000 bouteilles

Dégustation : Robe rose pale. Nez très agrumes. Bouche vive, parfumée, originale et gourmande : Floral, poire, litchi, agrumes puissant complété par une touche de fraise. Bouche citronnée, de bonne longueur.

Conseils & Accord mets-vins : Idéal pour vos soirées estivales avec des amis à l'apéritif, avec un barbecue, sur une cuisine méditerranéenne, des fruits de mers ou autres plats iodés ! Tarte aux fraises-. Ce vin de plaisir réveillera en vous vos envies de Rosé que vous aviez enfouies depuis la fin de l'été dernier !

Les récompenses :



Château La Rame AOP Bordeaux Rosé



Oscar des Bordeaux rosé 2018, 2017, 2015, 2012



Sélectionné au Bar à Vin du CIVB au terme d'une dégustation à l'aveugle, pour **représenter l'appellation Bordeaux rosé** du fait de son rapport qualité-prix.



Ch La Rame Bordeaux Rosé, parmi les Grands Rosés (Miraval, Ste Roseline, Minuty, ...pour la 1^{er} Nuit des Rosés (Paris)

La Presse en parle...

Sélection Le Point N°2391 - 14 Château La Rame Bordeaux Rosé : Rose , tendre , fraise, cerise , net finale Gourmande , vive

Meilleure distinction dans le Guide Hubert. « Rosé tendre, nez tout en subtilité et en fraîcheur de fruit, délicieux avec des touches florales, bouche grasse, ample, charnue, très fruitée et chaleureuse avec une délicieuse vivacité en finale. Très équilibré. » *Guide Hubert*

« Une délicate couleur rose-saumon qui correspond à un palais délicat, nuance avec des goûts fins de melon, de pastèque, de grenade et de mûre. Presque provençal dans le style. Élégant et s'associant parfaitement avec des mets. **Note : 16.5/20** » *Decanter*

