



ROSE de BIROT 2019

AOC Bordeaux



VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares
Age moyen du vignoble : 20 ans
Rendement : 47 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire sur les côtes

CEPAGES

Merlot : 40 %
Malbec : 34 %
Cabernet Sauvignon : 26 %

VINIFICATION

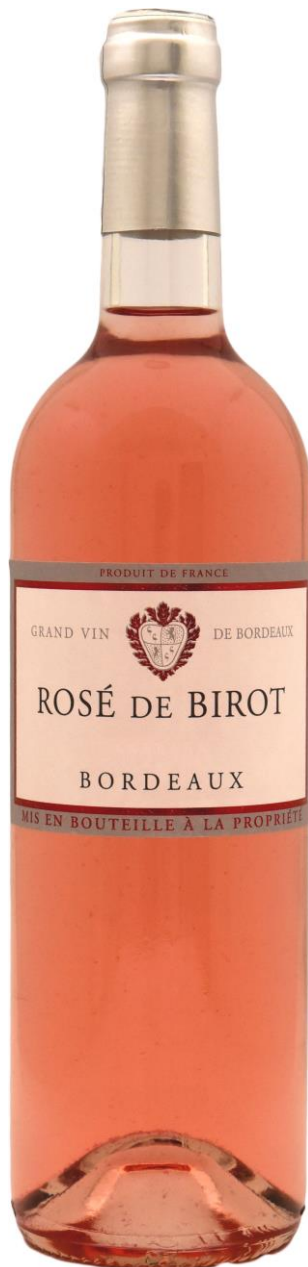
Vendanges manuelles
Pressurage direct
Vinification parcellaire
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées

PRODUCTION

4 000 bouteilles

ROSE de BIROT 2018

AOC Bordeaux



VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares
Age moyen du vignoble : 20 ans
Rendement : 47 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire sur les côtes

CEPAGES

Cabernet Franc : 45%
Merlot : 40%
Cabernet Sauvignon : 15%

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Pressurage direct
Vinification parcellaire
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées
Degré : 12.6%

PRODUCTION

3 200 bouteilles

S.E.A. FOURNIER-CASTÉJA - BEGUEY 33410 CADILLAC

Téléphone/Fax : 05.56.62.68.16 - Email : contact@chateau-birot.com

www.chateau-birot.com



CHATEAU DE BIROT

Grand Vin de Bordeaux



ROSE de BIROT 2017

AOC Bordeaux

VIGNOBLE

Superficie : 2 hectares
Age moyen du vignoble : 20 ans
Rendement : 47 hl/ha

SOL

Argilo-calcaire sur les côtes

CEPAGES

Cabernet Franc : 45%
Merlot : 40%
Cabernet Sauvignon : 15%

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Pressurage direct
Vinification parcellaire
Fermentation en cuves acier inox thermo-régulées

PRODUCTION

3 200 bouteilles

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Rosé complexe qui dévoile des notes de fleurs et s'enrichit à l'agitation de notes de fruits rouges. La bouche, nette et soyeuse, bien équilibrée entre fraîcheur et douceur, s'étire dans une finale longue et persistante.

S.E.A. FOURNIER-CASTÉJA - BEGUEY 33410 CADILLAC

Téléphone/Fax : 05.56.62.68.16 - Email : contact@chateau-birot.com

www.chateau-birot.com