

CHÂTEAU PILLEBOIS

La Rosée de Pillebois *L'enfant du soleil !*

Terroir : Sol gravelo-siliceux

Âge moyen des vignes : 20 ans

Appellation : Castillon Côtes de Bordeaux

Production : 2000 bouteilles

Assemblage : 100% Cabernet Sauvignon



A LA VIGNE

Culture raisonnée, travail du sol ou enherbement naturel et désherbage mécanique. Zéro herbicide. Certification HVE3.

Volonté de préservation de la biodiversité avec de très faible recours aux intrants. Taille guyot.

Vendange mécanique tôt le matin sur parcelles à maturité optimale, tri manuel, érafflage partiel des raisins.



AU CHAI

Sélection parcellaire de Cabernet Sauvignon, pressurage doux des raisins, fermentation alcoolique à basse température. Elevage sur lie.

Mise en bouteilles à la propriété.
Vin sans utilisation d'allergène ni œuf.
Légère filtration lors de la mise en bouteilles.



DÉGUSTATION

Vin rosé du Château Pillebois aux couleurs provençales, à la robe rose pâle avec des reflets saumonés. Nez aux arômes de pêches blanches et fruits exotiques. L'attaque est souple, équilibrée, avec une belle ampleur en bouche. Un vin de plaisir entre amis.

A boire dans l'année.

ACCORDS METS & VIN

- Apéritif
- Plats d'été



Château
PILLEBOIS

SCEA Château Pillebois

6, chemin de Pillebois 33350 St Magne de Castillon
Tél. : 05 57 41 81 36 – Mail : contact@chateaupillebois.fr



