



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES



LA QUILLE BORDEAUX ROSÉ 2022

LA QUILLE est née tout naturellement, elle inspire confiance, c'est la bouteille que l'on est heureux de découvrir spontanément, une évidence, un bon vin de Graves, celui des amis, des moments tout simples, de la gourmandise. Les premières QUILLES sont rouges et blanches, elles s'installent sur les tables les plus joyeuses de Paris et de Bordeaux et font depuis leur chemin, de bouche à oreille, de table en table.

Commentaire de dégustation :

Une couleur rose pâle limpide et fraîche, le nez séduit par ses arômes de fruits frais, la bouche est pure, acidulée, grenade, pétale de rose, gourmande.

Vignoble

Assemblage : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Couleur : Rosé

Appellation : Bordeaux Rosé

Commune : Ponsaurat

Superficie : 0,50 hectares

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3),
SME et Iso 14001

Types de sols : Sol sablo-limoneux, situé sur la rive gauche de la Garonne,
au sud des Graves

Vendange : Les raisins sont triés à la parcelle avant d'être amenés au chai de
vinification.

Techniques de vinification

Vinification : Pressurage direct. Fermentation alcoolique maîtrisée à basse
température.

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 13% vol.

Sucres résiduels : 0,5g/L.

