

# Incredroyable malbec !



## POUR LES DECOUVREURS

*Ce vin est spécialement pensé pour la clientèle française*

**Génération Z** jusqu'à 28 ans  
**Génération Y** de 28 à 46 ans  
**Testé aussi avec d'autres** qui aiment la simplicité de la présentation.

Ce **nouveau vin rosé** au Château Rousselle souffle un vent de modernité !

Sa **couleur** est **violine** ou **pêche de vigne** .

Les arômes fruités s'harmonisent avec les notes florales pour vous donner un vin plaisir, gourmand et facile à boire !

Pas trop sec et **il plaira à tous** .

Il sera un compagnon idéal pour accompagner vos apéritifs, repas, poissons, salades.

### A SAVOIR:

AOP : **Bordeaux Rosé**, pas IGP !

Vin en conversion vers l'**agriculture biologique** et **HVE3**

Etiquette : **volontairement épurée**, argent à chaud rappelant la capsule

Cépages : **Majorité malbec**, merlot, cabernet sauvignon

Alcool : **12° pas plus !**

Bouteille : type bordelaise 425 gr. **non teintée**

Bouchon : **liège reconstitué**

Capsule : complexe d'aluminium marqué d'un Bordeaux discret

Vinification : chai thermorégulé , macération pré-fermentaire, préservation du fruit



+33 5 57 42 16 62



chateau@chateaurousselle.com



Anthocyane sarl , 1 Rousselle 33710 Saint Ciers de Canesse

