

Château La Galante

AOC Bordeaux Rosé



ŒIL : Robe saumonée, orangée

NEZ : Riche en arôme de fruits à noyau (mangue, pêche)

BOUCHE : Fine, légère, très fruitée, finale vive



TERROIR PARCELLE

3 hectares sur un plateau argilo-limono-sableux

CÉPAGE

50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon

RECOLTE

Vendanges mécaniques

VINIFICATION

Pressurage direct et stabulation en cuve inox, sélection de souches de levure, maîtrise des températures.

ELEVAGE

Elevage en cuve inox

ACCORD MET ET VIN

A déguster en apéritif, sur un jambon de pays, de salades, charcuterie ou lors d'un barbecue

CONSOMMATION

Idéal à consommer jeune pour profiter de la fraîcheur et du fruité. Servir frais 7-8°C

POTENTIEL DE GARDE

1-2 ans

DISPONIBILITE

75cl, 37.5cl



Vignobles PINARD

RÉGION: Entre-deux-Mers

SURFACE: 39 hectares

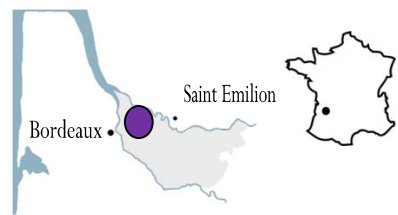
ÂGE VIGNES: 35 ans

TERROIR: Graves argilo-calcaires

Parfaitement situé sur les coteaux dominant la vallée de la Dordogne, le vignoble de Christophe Pinard s'étend sur les communes de Beychac et Caillau, et Saint Sulpice et Cameyrac, à mi-chemin des villes de Bordeaux et Libourne. 39 hectares de vignes plantés à 80 % de Merlot et 20 % de Cabernet Sauvignon. Un magnifique terroir de graves argilo-calcaires permettent aussi la culture du Sauvignon blanc et gris, de Muscadelle et du Sémillon, donnant des blancs au nez d'agrumes et floral à l'équilibre parfait.

Ce vigneron passionné travaille ses vignes avec l'aide d'un micro climat émanant des influences maritimes de la Dordogne au Nord, et de la Garonne au Sud. L'ensoleillement et la pluviométrie y sont parfaitement régulés, optimisant ainsi la maturité des raisins.


Un viticulteur voisin de notre propriété, avec qui nous avons sélectionné en exclusivité le Château Lande de Bertin, second nom de château du domaine.




Château Lande de bertin

AOC Bordeaux Rosé



 **EYE:** Bright orange, salmony colour
NOSE: Rich with peeps fruits (mango, peach)
MOUTH: Fine, light and fruity, mango and peach aromas, lively on the finish

 **SOIL**
 3 hectares on a chalky-sandy-clay plateau
GRAPE VARIETY
 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon

HARVEST
 Mechanical harvest
WINE MAKING
 Quick pressing and maceration in steel vat, selection of yeast strains, control of temperatures

AGEING
 Matured in stainless steel vats

FOOD MATCHING
 Serve as an aperitif, with cold pork meat, (charcuterie), salads, barbecued meat

SERVE
 Served chilled: 7-8°C

AGEING POTENTIAL
 1-2 years

AVAILABILITY
 75cl, 37.5cl



Vignobles PINARD
REGION: Entre-deux-Mers
SURFACE: 39 hectares
VINES AGE: 35 years old
SOILS: Chalky clay and gravelly

Perfectly located on the hills overlooking the valley of Dordogne, Christophe Pinard's vineyard spreads onto 39 hectares between Bordeaux and Libourne, planted with 80% of Merlot and 20% of Cabernet Sauvignon. A magnificent gravelly and limestone-clay soil also allow the cultivation of white and gray Sauvignon, Muscadelle and Sémillon, giving the white citrus and floral nose with perfect balance.

This passionate winemaker works his vines with the help of a micro climate from the maritime influences of the north Dordogne, Garonne and the South. The sunshine and rainfall are perfectly regulated, optimising the maturity of the grapes.

A neighbour of our estate, with whom we have selected the exclusive Château Lande de Bertin, second wine of the winery.