

# S'tard

Bordeaux Rosé 2023



## **Terroir**

Sols argilo-calcaires

## **Vinification et élevage**

Sélection parcelle

Macération à froid pour développer le côté fruité, frais et acidulé.

L'élevage sur lies est pratiqué durant plusieurs semaines, pour renforcer le côté plaisant et agréable de ce vin.

## **Notes de dégustation**

Jolie robe rose vif, avec des reflets saumonés.

Doté d'une belle puissance aromatique, le nez libère des arômes de fruits rouges et de framboise.

Généreux et fruité en bouche, le volume, l'équilibre et la longueur sont réunis pour donner à ce vin toute son élégance.

## **Conseils de dégustation**

A servir frais (12°C)

Vin plaisir par excellence, S'tard Bordeaux Rosé 2023 s'apprécie en accompagnement des barbecues, tapas et à l'apéritif.

## **Conditionnement**

Bouteilles de 75 cl

Carton de 6 bouteilles à plat

**La Mondiale Grands Crus**

BP4 – 33330 Saint-Emilion

Tél. +33 (0)5 57 24 71 41 – Fax : +33 (0)5 57 74 42 80

[contact@soutard.com](mailto:contact@soutard.com)