

# CHATEAU SUAU - BORDEAUX ROSE -

A 35Km au Sud de Bordeaux, sur la commune de Capian, cet ancien relais de chasse du roi Henry IV est constitué aujourd'hui de 82 hectares dont 52 en production. Situé sur le point le plus haut de l'Appellation, Cadillac - Côtes de Bordeaux, ce charmant domaine bénéficie d'un terroir et d'une exposition propice à l'élaboration d'un vin de qualité. Le Château Suau se décline en rouge, blanc, rosé ; et pour s'adapter à une consommation nomade et facile, le Château Suau est mis en bouteille en capsule à vis, pour des consommateurs jeunes et décomplexés !

## ZONE DE PRODUCTION

Région:	Bordeaux, France
Appellation:	AOC Bordeaux Rosé – Agriculture Biologique
Cépages:	100% Merlot
Superficie:	5 hectares
Terroir:	Coteaux argilo-graveleux
Age de la Vigne:	25 ans.

## CONCEPTION

Viticulture:	Vin élaboré en agriculture biologique. Effeillage manuel en été pour une meilleure aération du vignoble et une meilleure maturité des fruits.
Vinification:	Fermentation en cuverie inox thermo-régulée à basse température. Mise en bouteille précoce.
Elevage:	Cuverie inox.
Mise en Bouteilles:	Au Château Suau avec <b>capsule à vis</b> .

## DÉGUSTATION

Robe:	Clair à soutenu, d'un joli rose framboise.
Nez:	Beau nez d'agrumes et de fruits rouges.
Bouche:	Ample et équilibrée entre efficacité et rondeur.
Temps de Garde:	Bon potentiel, de 2-3 ans. Servir frais, entre 8°C et 12°C.

