

ROSÉ D'ECK - 2022

ロゼ デック - 2022

Appellation Bordeaux Contrôlée

アペラシオン ボルドー コントローレ

80% Merlot - 20% Cabernet-Sauvignon

80%メルロ - 20%カベルネ・ソーヴィニヨン

Vineyard area: 51ha (including 3ha for this wine)

葡萄畑面積：51ヘクタール（このワインの使用分は3ヘクタール）

SOIL: Clay gravel

土壌：粘土砂利質

Planting density: 7,500 vines/ha

植栽密度：7500 本/ヘクタール

Average age of the vineyard: 30 years

樹齢：30年

Vineyard management: Sustainable culture HVE

葡萄畑の認証：サステイナブル認証HVE

Average annual production: 15,000 bottles

年間生産量：15,000本



Tasting: Clear and refreshing wine with raspberry

味わい：ラズベリーの香り。余韻にローズウツドの香り。

aromas, rosewood with a nice balance on the finish.

バランスの良いクリアでさわやかなワイン。

Vinification: Harvest with manual sorting in the vat

醸造法：手摘み収穫後、手作業で選別。低温で醸し。

room, cold maceration, vinification with low

batonnage (stirring) while low temperature fermentation

temperature batonnage.

Food and wine pairings: Ideal as an aperitif, then fish or

ペアリング：アペリティブ、魚料理、グリル料理、夏野菜のサラダ

Grills and summer salad.



*SCEV Michel Gonet et Fils – Château Lesparre –
33750 Beychac et Caillau*

Tél. 33 (0)5 57 24 51 23 – info@gonet.fr