



**GEORGES VIGOUROUX**  
CRUS & ART DE VIVRE D'OCCITANIE



# Bellefleur de Haute-Serre

Malbec Brut Rosé

**Cépage :**

Méthode Traditionnelle

**Terroir :**

Un sol de calcaire, riche d'argiles rouges... Une exposition Sud-Ouest et Sud-Est. Ses vignes s'étendent sur 63 hectares de coteaux à 300 mètres d'altitude. Ces hauteurs balayées par un petit vent évitent les gelées, les maladies et favorisent une saine maturité.

**Vinification :**

Dans un premier temps, nous élaborons un vin rosé issu d'un assemblage de jus de pressurage direct et de saignée. La vinification se déroule à basse température. La prise de mousse se fait naturellement, dans le plus grand respect des méthodes traditionnelles, suivie d'un élevage sur lattes de 15 mois.

**Dégustation :**

La robe, rose pâle, laisse apparaître des reflets violines. Au nez, les arômes floraux se mêlent à des notes de petits fruits rouges. En bouche, la bulle est fine et persistante, on retrouve le craquant du fruit avec beaucoup de fraîcheur. Belle persistance aromatique.

**Accord mets et vin :**

Pour souligner ses arômes, nous vous suggérons de l'accompagner d'un filet de rouget aux truffes, de makis au saumon, de pain grillé au tarama ou encore d'une panna cotta aux fruits rouges. Pour les audacieux, une viande rouge est vivement conseillée !

**Température de service :**

12-14°C dans un seau à glace, ou bien service à température ambiante dans des verres glacés.

**Gamme :**

Albesco Sauvignon, Albesco Chardonnay, Bellefleur de Haute-Serre, Rosas Vinito, château Lafleur de Haute-Serre, château de HS Géron Dadine, château de Haute-Serre Icône WOW.

**Packaging :**

Etui

Cartons de 6 Bouteilles

