



CHÂTEAU DUDON ROSÉ



#### ASSEMBLAGE

70 % Merlot  
30 % Cabernet



#### GARDE

POTENTIEL DE GARDE  
AGING POTENTIAL

2 ans /years



#### T° DE SERVICE

SERVING TEMPERATURE

8° - 10°

#### DÉGUSTATION / TASTING

**Un vin frais, croquant, délicatement acide avec des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits rouges.** A boire à l'ombre des glycines, sur un tajine de poulet par exemple.

*A fresh wine, crispy, delicately acid with notes of citrus fruits, exotic fruits and red berries. To drink in the shade of wisterias, on an earthenware cooking pot of chicken for example.*

#### CONCEPTION

Les gestes sont en partie inspirés du célèbre Clairet de Bordeaux, **avec une première partie de vendange pressée dès l'arrivée au cuvier et une seconde soumise à une macération très courte** (environ 5 à 10h) donnant volume et gras.

La vinification est réalisée de manière traditionnelle, stabilisation à froid sur bourbes, fermentation à 16 - 17° jusqu'à 1040 puis à 14-15°. Elevage sur lies et mise en bouteilles à 3 mois.

*Gestures are partially inspired by some famous Light red wine of Bordeaux, with a first part of the crop pressed straight at the arrival at the crush pad and one second subjected to a very short maceration (approximately 5 at 10 hours) giving volume and fat.*

*The wine-making is realized in a traditional way, cold stabilization on muds, fermentation in 16 - 17 ° until 1040 then in 14-15 °.*

*Breeding on dregs and bottling in 3 months.*



0,75 L

1,5 L

3 L

