



2023

CARNET DE BORD

2023 se caractérise par un printemps chaud et humide, et une fin d'été très chaude, parfait pour obtenir la maturité optimale des Cabernet Sauvignon. Nous avons profité de cette année pour élaborer un vin rosé fruité et rafraichissant.

PRÉSENTATION DU VIN

Fruit d'une année solaire, OZ Nuance Rosé est un rosé à partager entre amis. Cette cuvée plaisir fera la joie des apéritifs et grillades de cet été.

Son nez se caractérise par des notes de fruits rouges fraise et de groseilles. Doux sans être liquoreux, ce vin a un profil accessible, axé "plaisir".





GESTION DU VIGNOBLE

Taille : Guyot double

Culture : Enherbement tous les rangs - travail du sol sous les pieds

Effeillage : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Cahier des charges Agriculture Biologique

Rendement : 42 Hl/Ha



VINIFICATION

Vendanges : Vendanges mécanique

Pressurage : Pressoir mécanique

Fermentation : Fermentation alcoolique thermo-régulée pour préserver la fraîcheur du fruit

Élevage : Elevage court de 3 mois en barriques de chêne. afin de conserver un maximum de fruit et de fraîcheur.

Mise en bouteille : Au château sur chaîne de mise aux normes ISO 9002- Sous gaz inerte.

Bouchon : Bouchon technique - Garantie sans goût de bouchon.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Millésime 2023 de Oz Nuance Rosé affiche une belle couleur saumon. Le nez intense exhale des arômes de fruits rouges. La bouche est ample, ronde avec de la sucrosité.

ACCORDS METS & VINS

Oz Nuance Rosé s'accordera parfaitement avec les grillades de l'été.

Ses notes fruitées en font également un vin parfait pour l'apéritif, ou pour les invités préférant les vins peu boisés.



1 HA
GRAVES
SOUS-SOLS
ARGILEUX



100%
CABERNET
SAUVIGNON



1 à 3 ans



13% par vol.



13°C