**Château du Haut Pezaud**

**Bergerac rosé** ***« Évasion »***

**2015**

* **Cépages** : 60 % merlot 23%cabernet sauvignon et 17 % cabernet franc
* **Terroir** : Sol argilo-calcaire, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Mécanique.
* **Vinification** : Par pressurage direct pour le merlot et le cabernet franc   
   ainsi que par saignée pour le merlot, le cabernet franc et le cabernet  
   sauvignon.
* **Elevage** : En cuve inox Pendant 5 mois
* **Caractéristiques**: Belle couleur rose bleuté aux reflets brillants,  
  nez fruité, vif, avec une fin de bouche acidulée.
* **Conseil de dégustation**: le compagnon indispensable dès le  
  printemps et durant tout l'été pour vos charcuteries, viandes, barbecues,  
  salades.
* **Conservation**: A boire jeune dans l’année de préférence
* **Service** : Servir entre 8° et 10°
* **Degré d'alcool** : 12 %
* **Sucre résiduel** : 6 g/l