**Château du Haut Pezaud**

**Méthode Traditionnelle rosé**

***« Bois-des-Rêves »***

* **Cépages** : 65% cabernet sauvignon et 35 % cabernet franc
* **Terroir** : Sol argilo-calcaire, sur la commune de Monbazillac.
* **Vendange** : Mécanique.
* **Vinification** : assemblage-stabilisation à froid (-2°)-filtration-prise de mousse-  
  fermentation en bouteille-remuage-dégorgement-bouchage et muselage
* **Caractéristiques**: Belle couleur rosé aux reflets brillants,  
  nez fruité, vif, avec une fin de bouche acidulée, des bulles très plaisantes !
* **Conseil de dégustation**: A boire en apéritifs ou bien en desserts.
* **Conservation**: A boire jeune dans l’année de préférence.
* **Service** : Servir entre 8° et 10°
* **Degré d'alcool** : 12 %
* **Sucre résiduel** : 0 g/l