



*Famille Borderie*  
GRAND VIN DE BORDEAUX

## Château Les Combes Bordeaux Rosé

*Superficie : 1 hectare*

*Cépage : Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 30%*

*Age des vignes : 40 ans*

*Densité : 5000 pieds par hectare*

*Rendement : 65 hectolitres*

*Altitude : 10 à 15 mètres*

*Exposition : ouest*

*Taille : guyot simple*

*Sol : Argilo-graveleux*

**Histoire :** première propriété familiale acquise à la fin du 19ème siècle, le Château Les Combes est aujourd'hui représentée par une gamme large de Bordeaux Blancs (secs et moelleux), Rosé et Lussac-Saint-Emilion. La première cuvée de rosé a été produite en 1976, et elle était issue de saignée de Merlot.

**Vignoble :** A la taille, l'ébourgeonnage (couper un bourgeon sur deux) est systématique. Dès que la vigne pousse, l'épamprage manuel est réalisé (couper les bois sans raisin absorbant de la sève) dans la tête du pied de vigne et à la base. Les effeuillages permettent la maturation optimale des raisins sans altérations. Les raisins sont vendangés à maturité aromatique, pour conserver fraîcheur et fruité. La vendange est protégée jusqu'à l'encuvage.

**Chai :** dès réception de la récolte, celle-ci est éraflée, triée puis foulée. L'encuvage en cuve protégée de l'oxydation permet de garder la fraîcheur et le fruité. La macération préfermentaire à froid de quelques heures optimise l'extraction de la couleur et des arômes. Puis les raisins sont pressés afin d'obtenir un jus clair et rose pale. Après une journée, ce jus est débourbé et la fermentation à basse température est réalisée. L'élevage sur lies fines pendant 4 mois avec batonnage se termine par les assemblages et la préparation à la mise en bouteilles.

**Les vins :** très belle robe rose aux reflets orangés. Le nez évoque des arômes chaleureux de prune à l'eau-de-vie nuancés de notes minérales. L'attaque est vive et dévoile une bouche généreuse, ronde et poivrée. Idéal pour les salades composés, les grillades de viandes blanche et la cuisine Méditerranéenne.