



# CHÂTEAU ALTIMAR

## BORDEAUX ROSÉ

*Prima Luce*



AGRICULTURE BIOLOGIQUE À PARTIR DU 2021  
LABÉLISÉ HVE3 À PARTIR DU MILLÉSIME 2018

SÉLECTION DE VIGNES DE ST DENIS DE PILE, ST  
SULPICE ET LES A. DE LUSSAC

Superficie : **moins de 1ha**  
Sols : **Graves argileuses, et Limons-sableux**  
Cépages : **100% Cabernet Franc ou 100 %Merlot**  
Densité moyenne: **6000 pieds / ha**  
Rendements moyens: **40 hl / ha**  
Age moyen des vignes : **5 ans**

VITICULTURE : HVE et en conversion BIO depuis 2018

Taille traditionnelle, ébourgeonnage manuel  
Pas d'herbicide, labour sous le rang  
Traitements biologiques  
Effeuilage sur une face  
Vendanges manuelles, table de tri vibrante

VINIFICATION/ELEVAGE :

Rosé de saignée  
Vinification à froid en cuves inox thermorégulées  
Elevage sur lies, battonage pendant 2 mois  
Pas de collage  
Production : 1.200 bouteilles/100 caisses

RÉCOMPENSES :

**2017** : 1 Etoile Guide Hachette 2018-2019 des Rosés  
1 Etoile Guide Hachette 2019  
**Médaille d'Or** : Concours de Bordeaux 2017  
**2019** : Médaille d'Argent : Concours de Bordeaux 2020



### NOTES DE DÉGUSTATION:

Les vins sont secs et très fruités. Grace à un élevage sur lies, les vins sont amples et longs en bouche, et peuvent se conserver quelques années.

2018: Merlot : Fruits exotiques: Mangue, Fruit de la Passion

2019: Cabernet Franc : Abricots, pêches, nectarines

[WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM](http://WWW.CHATEAU-ALTIMAR.COM)

SARL CHÂTEAU ALTIMAR – 6 CHATAIN - 33500 NEAC – FRANCE  
TÉL : +33 (0) 6 88 34 77 96 - E-MAIL : CONTACT@CHATEAU-ALTIMAR.COM