



XAVIER ET CAROLINE PERROMAT DOMAINES



LA QUILLE BORDEAUX ROSÉ 2024

LA QUILLE est née tout naturellement, elle inspire confiance, c'est la bouteille que l'on est heureux de découvrir spontanément, une évidence, un bon vin de Graves, celui des amis, des moments tout simples, de la gourmandise. Les premières QUILLES sont rouges et blanches, elles s'installent sur les tables les plus joyeuses de Paris et de Bordeaux et font depuis leur chemin, de bouche à oreille, de table en table.

Commentaire de dégustation :

D'une couleur rose pâle au reflets violacés, le nez séduit par son élégance et une révélation de fruits frais et acidulés comme la framboise et la poire.

La gourmandise se poursuit en bouche avec une attaque vive et fraîche et laisse place à une finale plus ample et très aromatique.



Vignoble

Assemblage : 100% Cabernet Sauvignon

Couleur : Rosé

Appellation : Bordeaux Rosé

Commune : Ponsaurat

Superficie : 0,50 hectares

Conduire du vignoble : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE3),
SME et Iso 14001

Types de sols : Sol sablo-limoneux, situé sur la rive gauche de la Garonne,
au sud des Graves

Vendange : Les raisins sont triés à la parcelle avant d'être amenés au chai de
vinification.

Techniques de vinification

Vinification : Pressurage direct. Fermentation alcoolique maîtrisée à basse
température.

Mise en bouteille : au Château.

Degré alcool : 12,5% vol.