



Le château

En 1874, l'édition n°3 du Féret faisait déjà apparaître le Château VERMONT comme un des premiers crus de l'Entre-deux-mers. Ce cru compte aujourd'hui 40 Ha de vignes plantées autour du château datant du XIX^e siècle. Depuis 2010, nous nous employons à extraire le meilleur de son terroir et à redonner à cette propriété toutes ses lettres de noblesse.

Elisabeth et David Labat

Vignoble

<i>Superficie</i>	: 5 hectares
<i>Age du vignoble</i>	: 25 ans
<i>Production</i>	: 25 000 bouteilles
<i>Terroir</i>	: argilo-calcaire avec un peu de limons entièrement drainé
<i>Mode de taille</i>	: guyot double
<i>Encépagement</i>	: 100% Cabernet
<i>Densité plantation</i>	: 3000 à 4000 pieds/ha
<i>Rendement</i>	: 50 Hl / ha
<i>Sélection parcellaire</i>	: oui

Vinification

<i>Pressurage</i>	: direct à basse pression
<i>T° de fermentation</i>	: inférieur à 16°
<i>Types de cuves</i>	: inox
<i>Maîtrise des T°</i>	: oui
<i>Elevage</i>	: sur lies fines
<i>Oenologue conseil</i>	: Claude Gros

Caractéristiques gustatives

Le rosé du Château VERMONT possède une robe rose très tendre.

Un nez très finement fruité et floral, tout en subtilité.

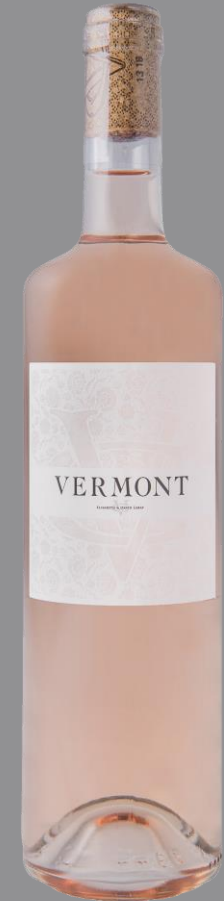
La bouche est savoureuse, charnue, très fruitée et équilibrée par une bonne vivacité.

Ce rosé d'une grande élégance se consommera dans les 2 ans.

Château VERMONT

Sensation Rosé

A.O.C BORDEAUX ROSE



Elisabeth et David LABAT

Château VERMONT

Lieu-dit Vermont – 33760 Targon
Tél. : 06 20 02 44 80 – 05 56 23 90 16

chateauvermont@chateau-vermont.fr