



LES CORDELIERS
depuis 1892



LES CORDELIERS Vintage 2016 Rosé Brut

CÉPAGE : Merlot 100%

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

De teinte saumonée, ce rosé est orné d'une bulle très fine et légère. Des senteurs de fruits rouges émanent de ce vin à la fois fin et expressif. Une fois en bouche, le VINTAGE 2015 Rosé Brut se révèle frais et ample à l'attaque. Son final, long et plein de finesse, n'est pas sans rappeler des arômes de fruits rouges.

ACCORDS METS-VINS :

Apéritifs
Saumon
Lapin aux pruneaux
Gibiers à poils ou à plumes
Volailles confites
Préparations sauce aigre-douce
Desserts à dominante de fruits rouges

« Une complexité de fruits rouges
intéressante »

LES CORDELIERS

Cloître des Cordeliers
2 bis rue de la Porte Brunet - BP 60093
33330 SAINT-EMILION
Tél. +33 (0)5 57 24 42 13
Fax +33 (0)5 57 24 31 06
cordeliers@lescordeliers.com

www.lescordeliers.com

N°TVA intra : FR 24 309 965 929
N° SIRET : 309 965 929 000 24
RCS de Libourne : 309 965 929
S.A.S au capital de 300 000 E

LES VIGNES

Zone géographique du vignoble :
Entre-Deux-Mers
Type de sol : Argilo-limoneux
Densité des pieds de vigne :
4000 pieds/hectare
Rendement :
Entre 72 et 78 hl/hectare

MODE DE VINIFICATION

Vendanges : manuelles en clayettes
ajourées
Pressurages : avec presseoirs
pneumatiques
Extraction maximale de 100 litres de
jus pour 150kg de raisins pressurés
Fermentation alcoolique : idem que
pour un vin tranquille traditionnel

MÉTHODE D'ÉLABORATION

Élaboré selon la méthode traditionnelle
Seconde fermentation naturelle en bouteille par
adjonction de sucres et de levures
Vieillessement minimum de 24 mois sur lies
Conditions de vieillissement dans les caves du
cloître : obscurité totale et température constante
de 14°
Extraction du dépôt de levures mortes par
remuage et dégorgement
Dosage en liqueur d'expédition et bouchage par
bouchons de liège

CARACTÉRISTIQUES DU VIN EFFERVESCENT

Appellation : Crémant de Bordeaux
contrôlée
Degré d'alcool : 12%
Conservation :
À déguster dans les 2 ans
à partir de la date d'achat
Conditions de service : Servir à 5-7°



LES CORDELIERS
depuis 1892



LES CORDELIERS Vintage 2016 Dry Rosé

GRAPE VARIETY : 100% Merlot

TASTING COMMENTS :

With its salmon-pink tint, this rosé is blessed with fine, light bubbles. Prominent summer fruit aromas dominate a nose which is refined and expressive. On the palate the attack is fresh and full-bodied, building to an elegant, long finish with echoes of those summer fruit aromas.

SERVING SUGGESTIONS :

- Aperitifs
- Salmon
- Rabbit with prunes
- Game and Wildfowl
- Poultry
- Sweet-and-sour sauces
- Desserts based on summer fruits

PACKAGING

BOTTLE

Volume : 750 ml
Weight : 1,800 Kg
Height : 30 cm

BOX

Volume : 6 bottles
Weight : 11 Kg
Size : 30,5 x 24 x H18 cm

FLOOR PALLET BOARD

Volume : 360 bottles (60 boxes = 6 x 10 boxes / floor pallet board)
Weight : 680 Kg
Size : 80 x 120 x H125 cm

« An enticing intricacy
of summer fruits »

LES CORDELIERS

Cloître des Cordeliers
2 bis rue de la Porte Brunet - BP 60093
33330 SAINT-EMILION
Tél. +33 (0)5 57 24 42 13
Fax +33 (0)5 57 24 31 06
cordeliers@lescordeliers.com

www.lescordeliers.com

N°TVA intra : FR 24 309 965 929
N° SIRET : 309 965 929 000 24
RCS de Libourne : 309 965 929
S.A.S au capital de 300 000 E

THE VINEYARDS

Geographical region :
Entre-Deux-Mers
Type of soil : Silty clay
Grape vine density :
4000 vines/hectare
Yield :
Between 72 and 78 hl/hectare

**WINE-MAKING
TECHNIQUES**

Hand-picked in open crates
Pressing with pneumatics presses
Maximum extraction of 100 litres of
juice for 150kg of pressed grapes
Alcoholic fermentation : same as for a
traditional still wine

MATURING PROCESS

Matured using the traditional method
Second natural fermentation in bottles with added
sugars and wine yeast
Minimum ageing period of 24 months over the lees
Ageing conditions in wine cellars : total darkness
and constant temperature of 12°
Extraction of dead yeast deposit by riddling and
disgorging
Topped off with 'liqueur d'expédition' and sealed
with natural corks

**CHARACTERISTICS
OF THE SPARKLING
WINE**

AOC Crémant de Bordeaux
Alcohol content : 12%
Conservation :
To be drunk within 2 years
from the date of purchase
Serving conditions : Serve at 5-7°