



LES CORDELIERS
depuis 1892



LES CORDELIERS Vintage Rosé Demi-Sec

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES :

2020 : Médaille d'Or - « Oscars des Bordeaux »

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 Rosé Demi-Sec 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

Desserts à dominante de fruits rouges
(framboise, fraise, fraise des bois, groseille, cassis, mûre et myrtille)



« Le mariage de la douceur et
de la complexité »

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 €

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 pressoirs
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°