

# Château La Rose de Palenne

## Bordeaux Rouge Biologique

*Un vin souple, rond, moderne et charnu avec beaucoup de fruit mûr, des notes florales et des tanins doux.  
A apprécier sur des viandes rouges et des fromages doux.*

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET METHODES DE CULTURE :** Dans la commune de Sainte-Colombe, près de Castillon, à 40 km à l'Est de Bordeaux, dans le prolongement de l'appellation Saint-Emilion. La propriété est gérée suivant des méthodes agro-biologiques et organiques sous le contrôle de l'organisme certificateur Ecocert, sans pesticide, ni herbicide. Utilisation de cuivre, soufre, préparations végétales comme les orties pour renforcer l'équilibre naturel de la plante. Des procédures respectueuses de l'environnement qui nécessitent un suivi technique important et de la rigueur dans les choix de production.

**SURFACE EXPLOITEE :** 5.5 hectares

**NATURE DU SOL :** Coteaux argilo-calcaires idéalement drainés grâce à une pente naturelle orientée sud

**ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE :** 60 % Merlot, 35 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet sauvignon

**TRAVAIL DANS LA VIGNE ET VENDANGES :** Densité de 5500 pieds par hectare– Taille raisonnée pour un rendement limité à 40-45 hl/ha. Ebourgeonnage manuel pour éclaircir et contrôler le nombre de grappes par pied. Sound pruning for a limited crop of 40-45 hl/hectare. Effeuilage précoce pour aérer les grappes et assurer une bonne maturité. Vendanges manuelles et mécaniques.

**VINIFICATION :** Traditionnelle en cuves ciments.

**ELEVAGE :** En cuves ciments

