

# GRANDES VERSANNES

BORDEAUX ROSÉ AOP 2017

## TERROIR

Argile, sable et  
calcaire

## ENCÉPAGEMENT

70% merlot  
30% cabernet  
franc

## CULTURE

agriculture  
raisonnée



## HISTOIRE

Créée en 1937, l'Union de Producteurs de LUGON est située au cœur de la région bordelaise, proche de Saint-Emilion et Pomerol. La Cave de Lugon représente 130 familles de vigneronnes et 800 hectares de vignes. Chaque année elle produit l'équivalent de 6 millions de bouteilles sur 6 appellations dont Fronsac et Bordeaux.

## CLIMATOLOGIE

De mémoire, le vignoble bordelais n'avait pas connu d'aussi terribles épisodes de gel depuis l'année 1991. Fin avril 2017, une vague de froid a surpris les vignes qui, pour beaucoup, avaient déjà bien entamé leur croissance. La crainte était alors réelle de ne pas ou très peu produire sur bon nombre de parcelles. Mais les beaux mois d'été jusqu'en septembre ont permis un développement harmonieux des raisins épargnés qui affichaient de bons niveaux de maturité et des acidités appréciables. Au final, la récolte a été très faible mais la qualité est là.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

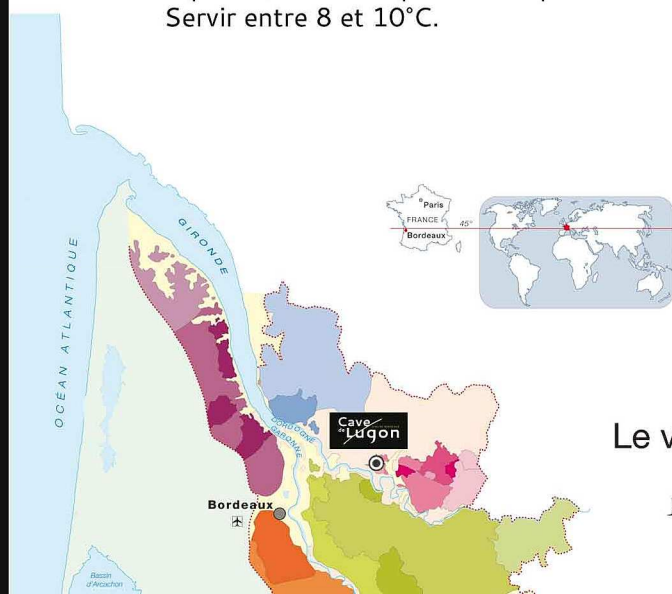
Avec l'aide de notre oenologue conseil Eric Bardon, ce vin est issu de la technique de pressurage direct et a été élevé en cuve inox.

## DÉGUSTATION

Le millésime 2017 offre une couleur rose litchi et un nez explosif de fruit de la passion et de noix de coco. En bouche, la fraîcheur et la vivacité des bonbons anglais acidulés dominant. Un rosé gourmand tout en finesse. A apprécier à l'apéritif, sur des tapas ou des poissons et viandes grillés. Servir entre 8 et 10°C.

Mail : [magasin@cavedelugon.com](mailto:magasin@cavedelugon.com)  
Tél. 05 57 55 80 86  
6, rue Louis Pasteur  
33240 Lugon-et-l'Île-du-Carnay

[WWW.CAVEDELUGON.COM](http://WWW.CAVEDELUGON.COM)



Le vignoble  
de  
BORDEAUX