



BIO

ODETTE

Domaine Albert de Conti

Guillaume et Paul de Conti & Yann Lecoindre

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/domaine-albert-de-conti

APPELATION

AOP Bergerac Rosé

COULEUR

Rosé

CÉPAGES

100% Cabernet Sauvignon

VENDANGES

Mécaniques avec tri embarqué

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Egrappage total

Macération sur bourbes à froid pendant 72 heures

Fermentation en cuves inox thermorégulées (18°C)

Collage à la bentonite avant filtration

Sucre résiduel : 0,4 g/l

Soufre : 70 mg/l

Acidité totale : 3,95 g/l

CARACTÉRISTIQUES

« Odette » est un rosé tout en fraîcheur, avec un équilibre optimal entre gras et tension sur la finale. Il offre une superbe complexité aromatique, évoquant les petits fruits rouges comme la groseille.

La robe est rose pale, éclatante.

CONSEILS

A déguster sur une terrasse à l'ombre d'un parasol, ou pour accompagner des plats d'été comme des grillades ou une salade composée.