



CHÂTEAU
L'ÉDEN

Le Rosé « Arrête ou je vais rougir »



➤ **Le Château**

Exploitation créée en 2016 par Amélie et Fabien FAGET, viticulteurs.

Le vignoble est situé sur la commune de St Christoly de Médoc, sur les bords de l'Estuaire de la Gironde.

➤ **Le Vignoble**

Superficie du vignoble : 18.5 ha

Terroir : sablo-graveleux sur socle argileux

Age moyen du vignoble : 35 ans

Cépage rosé : 100% Merlot

➤ **Production**

Entre 1 300 et 2 000 bouteilles suivant les millésimes

Appellation : AOC BORDEAUX ROSE

Un soin est apporté lors des transferts sous gaz inerte afin de limiter l'oxydation des jus, macération pré-fermentaire à froid, fermentation à basse températures et élevage sur lies fines.

➤ **Typicité du vin**

Robe rose saumonée très claire.

Nez complexe sur des notes gourmandes de framboises légèrement acidulées.

Bel équilibre et jolie fraîcheur aromatique.

Ce vin s'accompagne parfaitement avec des entrées fraîches (salades marines, carpaccios de saumon...) et des desserts fruités.

Fabien et Amélie FAGET (Viticulteurs) - VIGNOBLES FAGET

13 route de Lesparre - 33340 ST CHRISTOLY DE MEDOC

vignoblesfaget@gmail.com - 06.87.17.86.30 / 06.85.68.24.79 – www.vignobles-faget.fr