



ROSÉE

Exploitation familiale développée dans les années 1920 par l'arrière grand-père de l'actuel gérant à partir de 20 ha groupés autour d'un moulin au nord du bourg de Caussan, à Blaignan près de Lesparre Médoc.

La propriété est certifiée HVE 3 depuis 2019 et Agriculture Biologique depuis 2021

PRESENTATION GENERALE DU VIGNOBLE

Appellation : Médoc

Sols : Argilo-calcaires

Encépagement : Merlot 59% Cabernet sauvignon 32% Cabernet franc 9%

Age moyen des vignes : 30 ans - Densité de plantation : 5000 pieds/ha -

Rendement moyen : 50hl/ha

Mode de conduite : Enherbement inter-rangs, désherbage exclusivement mécanique sous le rang. Aucun herbicide chimique n'est utilisé sur l'exploitation depuis aout 2016.

Mode de lutte maladies et ravageurs : Bio

LE MILLESIME 2020

Récolte : Vendange manuelle

Réception vendange : Pressurage direct en grappe entière

Vinification : Fermentation alcoolique 7 jours à 18°, bâtonnage des lies en cuve, pas de fermentation malolactique

Assemblage : Merlot 100%

Elevage : Cuve

Durée d'élevage : 4 mois dont 2 mois sur lies

Notes de dégustation : Un nez de petits fruits rouges frais, une bouche fraîche aux arômes de fraises des bois et de framboise

Accord : viandes grillées, salades, tartes aux fruits

Distinctions/labels: Concours de Terre de vins 2021- Argent

DONNEES TECHNIQUES

Date de mise en bouteille : 01/02/2021

N° de lot : L20RPI

Alcool en % vol. : 12%

BOUTEILLE : OI Bordelaise Préférence I76099 (poids 450 gr)

GENCOD bouteille : 3760266730154

OBTURATEUR : Bourrassé-MONOPOLE FUSION (F/T) 48/23.7

CARTON : 2x3 bouteilles couchées. Dimensions : L 31 cm-l 25 cm-h 17cm. Poids : 8.1kg

GENCOD carton : -

CONTACT

Earl Le Tertre de Caussan
16 rue de Verdun-Blaignan
33340 BLAIGNAN-PRIGNAC
06 19 72 26 36
nicolas-caussan@orange.fr
www.letertrecaussan.com

