



**DOMAINE DE SAINT AMAND**

BORDEAUX ROSÉ

**DSA du Domaine Saint Amand**  
**Bordeaux rosé 2023**  
**En conversion bio 3<sup>ième</sup> année**

Le Domaine de Saint Amand se situe à Cambes en bord de Garonne. Il se distingue par son terroir remarquable en coteaux. La petite taille de la propriété, 3 ha20, permet une viticulture attentionnée et un élevage soigné. Sarah Simon a repris le Domaine en février 2018. Elle est une jeune vigneronne investie, animée par la volonté d'élaborer des vins de qualité, équilibrés et sincères. Le Domaine est certifié HVE3 et en conversion bio depuis août 2021. La cuvée DSA rosé est un Bordeaux rosé moderne à la fois clair, vif, fruité et élégant.

**APPELLATION** : BORDEAUX ROSE

**COMMUNE** : CAMBES

**SUPERFICIE DOMAINE** : 3 ha 20

**TERROIR** : argilo calcaire graveleux

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 30 ans

**MILLESIME** : 2023 en conversion bio C3

**BOUTEILLE ECO-CONÇUE** au poids allégé : 405gr

**DEGRÉ** : 12,5%

**CÉPAGES** : 100% merlot

**VENDANGES** : Récolte manuelle à basse température.  
Stockage à froid pendant 24h dans container frigo.

**VINIFICATION** :

- Pressurage direct
- Après débourbage, stabulation à froid (10°) sur lies fines pendant 48 heures
- Fermentation en cuve

**ELEVAGE** : 100% cuves inox. Mise en bouteille au château.

**NOTES DE DEGUSTATION** : Belle couleur rose pâle poudré aux reflets abricotés. Nez parfumé, délicat, d'une grande finesse, mêlant les arômes de pêche blanche, pastèque et arômes floraux. Bouche gourmande, portée par une trame fraîche acidulée aux notes de berlingot de bonbons anglais.

