

DEGUSTATIONS SAISON 2026 2027

Date/thème		Nom du vin	Etiquette	Millesime/Prix/De	Propriétaire	Région	Cépage	Couleur	Nez	Bouche	Avis
Mercredi 9 septembre 2026 : La Vie en Rose Eric nous présente 3 vins rosés bordelais. 🍷 Le Clairet de Bordeaux Un rosé à la robe soutenue Appellation traditionnelle bordelaise Vin issu d'une macération courte (plus longue que le rosé classique) Profil gourmand, fruité et légèrement structuré 🍷 Le Bordeaux Claret Un vin rouge clair Nouvelle approche plus moderne et internationale Style plus souple et accessible Accent mis sur la fraîcheur et le fruit	2 méthodes pour produire des rosés : - Le rosé de saignée : méthode classique presse avec peau débouillage à froid mise en cuve macération entre quelques heures, 36 heures (clairet) et plusieurs jours chapeau en haut, pas de pigeage jus prélevé par le bas de la cuve, pour être vinifié à part. Plus la macération est longue, plus le rosé est vineux, plus elle est plus courte, plus les rosés structurés et frais. Les rosés de saignée, étant plus tanniques, sont plus aptes au vieillissement (4 à 5 ans). - Le rosé de pressurage ou rosé de presse on limite le contact peau et jus pressurage suivi du débouillage mise en cuve, pour démarrer la fermentation alcoolique. robe plus ou moins claire. -fermentation alcoolique suivie ou non d'une fermentation malolactique afin de gagner en fraîcheur.	La Croix de Queynac		2025/12,5°/6 €	Vignobles Gabard Propriété familiale du XVIIIème siècle, située dans le Fronsadais	Bordeaux	Cabernet 50% Malbec 30% Merlot 20% Cuvaion 18h	Rose clair Propre Brillant	Floral Rose	Belle attaque Acidité Belle matière Rondeur	
		Château Penin		2025/13°/8,50 €	Famille Carteyron à Gèniassac depuis 1854. Patrick Carteyron 5eme génération a modernisé avec une démarche en Haute Valeur Environnementale	Bordeaux	Merlot 90% Cabernet 10%	Rouge propre Ressemble au pinot noir	Fruits rouges confiturés Tannique Vineux	Belle attaque Agréable en bouche Court	Clairet New French Claret, succès anglais AOC en 1946
		Esprit léger		2025/12,5°/7,05 €	Vignobles Gabard Propriété familiale du XVIIIème siècle, située dans le Fronsadais	Bordeaux	Merlot 100% Cuvaion 72h	Rouge plus foncé Propre	Fruits rouges très fins Fraîcheur Menthe Épicé	Attaque plus faible Bouche ronde Se développe	Claret Répond au besoin actuel de vin léger, fruité, peu boisé, facile à boire Pensé à l'export Concurrent du Beaujolais, Languedoc et Côtes du Rhône

