

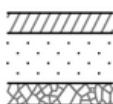


CHÂTEAU  
MOULIN DE PEYRONIN  
AOC BORDEAUX ROSÉ 2022



**100%**  
Malbec

**1**



Sol  
argilo-calcaire



**1 200**  
produites



**2**  
ans  
de garde



**10°C**  
Température de  
service



## VITICULTURE

- Taille poussard
- Travail du sol alterné avec enherbement et engrais verts

## VINIFICATION

- Pressurage direct
- Débourbage à basse température
- Fermentation alcoolique en cuve à 15-16°C
- Levures indigènes, ajout de soufre limité

## ACCORD METS & VIN

- Salade composée
- Grillades
- Tartes salées
- Apéritif

## DEGUSTATION

**La robe :**  
Rosé franc

**Le nez :**  
Nez de fraise gariguette, sucré et frais, invitant au voyage.

**Le palais :**  
Mix idéal entre la gourmandise sensuelle et le croquant.