

Badoux 1908 - Rosé - Vaud AOC - 2017 - 70 cl



Région viticole	Suisse, Vaud
Notes de dégustation	
Apparence	Belle robe rose, très élégante
Nez	Frais et fruité, le bouquet révèle des notes de fruits blancs et jaunes (poires, pêches) liées à celles un peu plus discrètes d'épices finement lactées
Palais	L'attaque est complète, vineuse, parfumée, avec une structure souple, mais relevée par une fine acidité
Finale	La finale confirme le style du vin qui associe vinosité et fraîcheur
Vin et mets	En apéritif tout simplement ou alors avec une salade, un foie de volaille, une soupe de poissons, un carpaccio de boeuf ou en accompagnement de plats exotiques
Emballage	Cartons de 6 bouteilles 70 cl
Oenologue	Daniel Dufaux
Vinification	Après foulage, les raisins sont mis en cuve, où ils macèrent pendant une courte durée. La peau peut ainsi colorer le moût pendant quelques heures. Ensuite la cuve est "saignée" : une partie du jus est transférée dans une cuve voisine où elle va fermenter. Cette technique assure une diffusion importante de polyphénols, ce qui permet aux vins rosés d'avoir des qualités organoleptiques proches des vins rouges