

# "LEGENDE"

Millsésime 2021

Vin Rosé de Garde - 12.5 %vol.

*Production = 660 bouteilles*

A Burosse nous pensons que le rosé aussi a droit à la noblesse de l'élevage en barrique ! Grâce à la qualité de ses raisins et la particularité de sa vinification, voilà un rosé qui sort de l'ordinaire.



## CEPAGES

Fer Servadou (80%), Tannat (20%)



## VINIFICATION

Vendange mécanique ou manuelle selon le millésime. Macération et fermentation en cuve inox, extraction douce et longue. Elevage de 12 mois en fût de chêne de 500.



## DEGUSTATION

Magnifique robe rose avec des reflets orange.

Nez : épices, pain chaud, notes végétales.

Bouche : Attaque marquée par une belle sucrosité et des notes épicées. Suivi par une bouche ample et une finale tout en douceur.



## ACCOMPAGNEMENT

A boire autour de 10°C. Ce vin est appelle les repas de fête. Accord idéal : pièces de boeuf, viandes en sauces et autres gibiers. Tome de brebis mais aussi fondant au chocolat.



# BUROSSE



### Identification bouteille :

Gencode : 3770009623261  
Contenance : 75 cl  
Poids : 1.40 kg

### Identification carton :

Gencode : 3770009623377  
Contenance : 6 x 75 cl  
Poids : 8.4 kg  
Dimensions : H 30.5 cm x L 24.5 x P 17

### Identification Palette :

Contenance : 105 cartons  
Poids : 800 kg  
Dimensions :  
H 170 cm x L120 x P 80