

ROSÉ ROYAL 2025

CHÂTEAU CLOS D'YVIGNE - CLOS D'YVIGNE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin élégant et raffiné, intensément aromatique

Accords mets et vins

Détails

Couleur : Rosé

Degrès : 12,6 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Bergerac

Domaine : Château Clos d'Yvigne - Clos d'Yvigne

Millesime : 2025

Caractéristiques

Terroir : Plateau calcaire à 115 m d'altitude

Cépage : 85% Merlot, 10% Cabernet sauvignon, 5% Cabernet franc

Vendange : Nocturne et mécanique

Viticulture : Raisonnée, taille guyot simple et double, travail du sol et enherbement alternés

Vinification : Pressurage direct, Macération des jus à froid sur bourbes, Débourage à froid, Fermentation en cuve, pas de FML

Elevage : En cuve avec brassage des lies réguliers

Dégustation

Robe : Rose très clair

Nez : Arômes intenses de fruits rouges acidulés (groseille et fraise) et d'agrumes.

Bouche : Bouche gourmande sur la rondeur, parfaitement équilibrée.

Finale : Finale longue et fraîche sur les petits fruits rouges.

Garde : 2 ans

Température de service : 10°

HISTOIRE DU DOMAINE

"Il arrive un moment dans une vie où le voyage ne suffit plus. Après avoir parcouru le monde, naît le besoin profond de s'arrêter, de choisir une terre, d'y déposer ses racines. Cette terre nous a appelé au cœur du Bergeracois et se nomme "le Clos d'Yvigne". Perché sur un plateau calcaire unique, baigné de lumière, ce lieu hors du temps impose le silence et le respect. Chaque pierre y porte la mémoire d'une histoire extraordinaire, celle d'un domaine dont les vins, autrefois encensés par tous les amateurs et journalistes, ont rayonné par-delà les frontières. Pourtant, ce joyau s'était doucement assoupi. Telle une Belle au Bois Dormant, le Clos d'Yvigne a traversé une longue période de sommeil, attendant le souffle qui lui rendrait son éclat. C'est ce défi que nous avons choisi de relever : réveiller ce terroir magnifique pour lui faire retrouver la reconnaissance qu'il n'aurait jamais dû perdre. Ici, nous ne cherchons pas la quantité, mais l'âme. Peu de volume, beaucoup d'exigence. Pour nous, chaque flacon est une promesse, celle d'une émotion transmise, le renouveau d'un destin d'exception" Daniel & Clément SCHUTZ



Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch