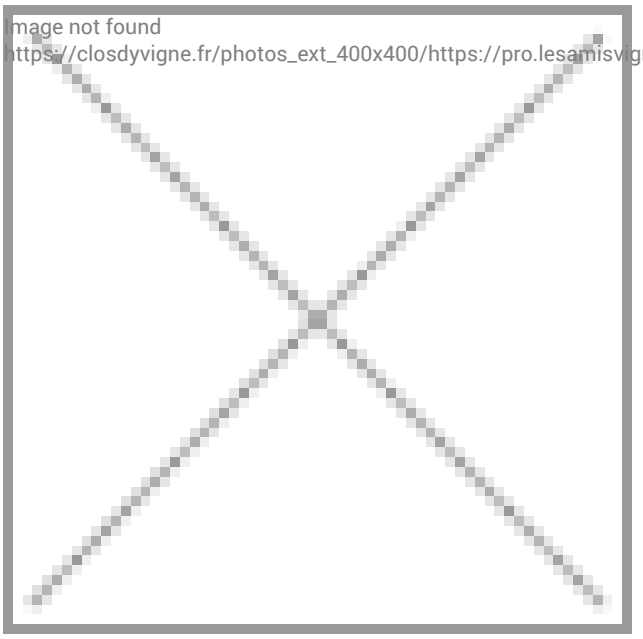
ROSÉ ROYAL 2025

CHÂTEAU CLOS D'YVIGNE - CLOS D'YVIGNE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin élégant et raffiné, intensément aromatique

AOP Bergerac – 2025

The Spirit: A food-friendly "gris" rosé that draws its complexity from the extraordinary
history of our land. More than just a seasonal wine, it is a promise of emotion and sharing.

The Blend: Merlot, Cabernet Sauvignon and Cabernet Franc.

The Profile: Its very pale, faintly salmon-pink colour conceals a bold character. The fruit is
subtle (small red berries), underscored by an elegant structure and a lingering finish that
recalls the nobility of its origins.

Winemaker's Note: This wine is an invitation to discovery, a bridge between the memory
of the past and the demands of the present.

Accords mets et vins

Apéritif et brunch chic sur la plage , Volaille et veau, Tartare de langoustines, Tataki de Boeuf, Carpaccio de homard bleu

Détails

Domaine : Château Clos d'Yvigne - Clos d'Yvigne
Couleur : Rosé
Millesime : 2025
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

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, Débourbage 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 fraiche 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 "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

