



L'ECLAT DE SAINT

Bordeaux Rosé 2025



Vous pouvez boire du vin n'importe quel jour de l'année, mais dans le cas des rosés, c'est l'été qu'ils seront le plus apprécié.

L'Éclat de Saint est produit en vin de Bordeaux. Cette cuvée est née d'un éclat venu par la brillance de sa robe rosée au-delà des limites de l'aire d'appellation d'origine protégé « Saint Émilion ».

Un nom porteur de sens : « Saint » qui rappelle à la fois l'ancrage territorial et la dimension spirituelle.

Encépagement

- 5500 pieds / hectare
- Merlot
- Sols Argilo-calcaires et graves fines

Millésime

2025

Commentaires de dégustation

« L'Éclat de Saint » est très léger en intensité de couleur, avec une apparence pastel. D'une belle définition, ce vin oscille entre fleurs blanches complexes (chèvrefeuilles, jasmin), fruits (pêche, melon) et un soupçon d'agrumé (pamplemousse). Modèle d'équilibre entre sucre, acidité et expression, c'est un vin de soif d'une grande élégance.

Temps de garde

Le rosé on l'aime pour son gout fruité et sa fraîcheur. Il est donc important de savoir en tirer le meilleur et de le conserver au maximum 2 ans à plat en cave à l'abris de la lumière.

Service

Avec « L'éclat de Saint » pas de règle, on le déguste sans façon avec tout ce qui est simple et bon. Apéritifs, tapas, grillades, pique-nique...

Il s'apprécie à 8 °C maximum, si bien qu'il est conseillé d'en avoir toujours une bouteille au frais. On ne sait jamais...