

# 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

**Millesime** : 2025

**Degrès** : 12,6 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Cabernet-Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

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

**Couleur** : Rosé

**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, 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  
Marmande