

Le rOisé

Ce vin de gastronomie élaboré avec le plus grand soin trouve
sue place sur les plus belles tables et séduira les plus
« rosé-sceptiques »



Informations :

Appellation :	AOC Vacqueyras Rosé
Viticulture :	certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Les Grès
Sols :	Safres
Cépages :	Grenache noir 50 %, Cinsault 25 %, Mourvèdre 25 %
Age moyen des vignes :	40 ans
Mode conduite :	Gobelet méditerranéen et Cordon de Royat
Rendement :	32 hl / ha
Prod. annuelle moyenne :	6 000 bouteilles

Vinification :

Vendange manuelle. Assemblage de rosé de pressurage direct (2/3) et de saignée (1/3). Débourbage statique à froid 36 heures. Fermentation à température contrôlée (18 - 20 °C). Elevage 7 mois en cuves et demi-muids (fûts de 600 l) usagés.

Mise en bouteille au printemps



Conseils de dégustation :

Ce rosé riche peut se déguster pendant 2 ans. Ample, il s'exprimera à merveille sur des repas méditerranéens (légumes et poissons grillés...) et sur de la cuisine orientale et épicée.