

Le rosé qui Fait bronzer 2014

AOP VENTOUX

VIN BIO



Sols :	sable argileux calcaire (grenache), argiles sablo calcaire (Carignan)
Cépages et conduite :	Grenache (90%) vignes âgées de 30 ans ; Carignan (10%) vignes âgées de 44 ans. Taille en double cordon de royat.
Vendange :	Manuelle en caisse, le 8 septembre ;
Rendement :	50hl/h
Mode de vinification :	pressurage direct. Vinification en cuve inox thermo régulée. Fermentation alcoolique à 15/16°C. Elevage 6 mois sur lies fines.
Volume annuel :	30hl - 4000 bouteilles
Dégustation :	Très belle robe brillante, rose chair pâle à reflets délicatement bleutés. Nez délicat et complexe : fruits rouges à maturité, noisette sèches, gingembre (poivre frais et citronnelle) La bouche est toute en gourmandise, charnue, avec une belle balance entre sucrosité et acidité. Beaucoup d'éclat et de relief. On retrouve les dominantes aromatiques de groseille mûre et de citron vert zesté. Finale à la fois onctueuse et tendue. Superbe vin de soif pour l'été.
Garde :	2 ans
Degré :	13% Vol