



IGP VAUCLUSE « LA ROSEE »

MILLESIME

2018

CEPAGES

50% Cinsault - 30% Grenache - 20% Syrah

VINIFICATION

Cuvaison : Eraflage en totalité, pressurage direct, puis débouillage à froid de 12 à 24 heures

Fermentation alcoolique en milieu liquide de 20 à 30 jours, à basse température, entre 15 et 20 °C

Elevage : en cuve inox

TERROIR

Climat : méditerranéen

Type de sols : argilo-limoneux

AGE DES VIGNES

15 à 30 ans

SURFACE

1 Hectare

PRATIQUE CULTURALE

Culture : raisonnée

Mode de conduite : sur cordon de Royat, ébourgeonnage, le rognage s'effectue régulièrement pour avoir un maximum d'acidité dans nos vins

Rendement : 40hl/ha

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe : rose saumon

Nez : vin aux arômes de fruits rouges, cerise et framboise

Bouche : une prédominance florale. Ce vin est légèrement perlant pour garder le maximum de fraîcheur sans l'ajout d'acide tartrique

CONSEILS DE DEGUSTATION

Service : entre 12 et 15 °C

Accords mets et vins : à déguster à l'apéritif, accompagne très bien les viandes rôties et grillades

Potentiel de garde : à boire dès maintenant ou attendre 1 à 2 ans