

VIN DE PAYS

Rosé

Plaisir & Simplicité



Informations :

Appellation :	Indication Géographique Protégée « Vaucluse »
Viticulture :	certifiée « Agriculture Biologique »
Lieux-dits :	Terres d'Ouvèze, La Pointe
Sols : Sables	limoneux
Cépages :	Grenache noir 70 %, Caladoc 30 %
Age moyen des vignes :	20 ans
Mode conduite :	Cordon de Royat
Rendement :	50 hl / ha
Prod. annuelle moyenne :	4 000 bouteilles

Vinification :

Vendange manuelle avec tri sur table, éraflage total. Fermentation avec levures indigènes. Macération de 15 à 18 jours.

Elevage 18 mois en cuves (50 %) et fûts de chêne (50 %).

Mise en bouteilles sans collage ni filtration.



Conseils de dégustation :

Vin de plaisir, facile d'accès, il est à consommer dans l'année.

Accompagnera les apéritifs et les repas simples d'été.