

VIN DE PAYS

Rosé

Vin de plaisir issu de nos parcelles en bord de rivière, il est l'expression simple et pure de ces terroirs.



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.