



Rosé Nature Vin biologique

Certifié par FR BIO 10



2013

Vin avec Indication Géographique Protégée (IGP)

Côtes de Gascogne Rosé

LA VIGNE

Vignes d'environ 15 ans récoltées en septembre
Sélection rigoureuse de parcelles de 4000 pieds/Ha
Rendement de 65 hl/ha
Septième année de conduite viticole biologique

SOLS ET VITICULTURE

Le Rosé Nature est issu de sols argilo-calcaire exposés sud/sud-ouest. Terroirs à caractères fruités et frais.

CÉNOLOGIE

Egrappage à 100 %.
Macération pelliculaire à froid juste après récolte pour l'extraction aromatique.
Pressurage doux et contrôlé pour la maîtrise de la couleur.
Fermentation alcoolique de 10 jours à 18 °C en cuve inox.

DEGUSTATION

Le Rosé Nature à une robe aux reflets grenat.
Une aromatique fraîche de petits fruits rouges accompagne sa bouche équilibré par une acidité élégante.

A consommer frais à l'apéritif, avec des grillades, sur viandes blanches, ...

DETAILS TECHNIQUES

100 % Cabernet Sauvignon

11.5 % d'alcool

Sucre résiduel : inférieur à 2 g/L

Bouteille bordelaise de 75 cl. Carton de 6 cols couchés