



## FICHE TECHNIQUE LE NOM DE LA ROSE 2015

**Appellation :** AOC LANGUEDOC

**Cépages et conduite :** 80 % Grenache, 20 % Cinsaut. Vignes de 20 à 35 ans, 4000 pieds à l'hectare, palissées sur deux niveaux de releveurs, taille en cordon de Royat.

**Sol :** galets roulés sur terre rouge argilo-calcaire

**Rendement :** 55 Hl par hectare

**Vinification :** traditionnelle en cuve thermo régulée

**Formats :** Bordelaise 75 cl en bouchon de verre et Magnum bordelaise

**Dégustation :** Ce vin présente une jolie robe pale. Ce rosé d'appellation est rond, avec des notes d'agrumes et de pêche. Il est plaisant et rafraichissant.

**Garde :** 2 à 3 ans

**Accord mets/vin :** Ce rosé s'accordera parfaitement avec une grillade, comme sur une salade ou des plats à base de tomate confite.

### **Analyse**

Alc/Vol: 13.92 %

Acidité: 2.66 g/L

pH: 3.52

Sucre résiduel: <1g/L

