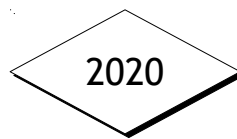




ROUSÉ
VIN DE FRANCE

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 14,08 % vol.
Sucres Résiduels : 0,91 g/L
Acidité Totale : 3,75 g/L H₂SO₄ - pH : 3,49
Acidité Volatile : 0,43 g/L H₂SO₄
SO₂ Total : 30 mg/L
CO₂ : 280 mg/L



TERROIR & VIGNES

Identique à Nouveau Départ, puisqu'il s'agit d'un soutirage des mêmes cuves, essentiellement sol d'éboulis argilo-calcaire de bas de cévennes. 100 % malbec, vignes âgées de 30 ans.

MÉTHODE CULTURALE

- Taille douce en guyot mixte, 10 yeux francs max,
- Engrais organique autorisé en AB,
- Enherbement permanent de l'interang, coupe 2 fois l'an,
- Déserbage mécanique sous le rang : buttage et lame intercep,
- Rognages tardifs et haut, 2 passages seulement,
- Traitements contre mildiou et black rot : cuivre et soufre uniquement, deux passages obligatoires contre la flavescence dorée : pyrèvert.

VENDANGE ET VINIFICATION

- Vendange manuelle les 15 et 17 septembre 2020,
- Eraflage, encuvage sans foulage, en cuve inox,
- Soutirage au bout de 6 heures de macération,
- Durée FA : 45 jours, température moyenne : 20,3°C avec un max à 24°C, malo terminée le 06/11.
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise.
- Pas de collage,
- Mise en bouteille le 07/06/2021 (jour fruit) après 7 mois d'élevage en cuve inox.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Couleur framboise, ni rouge, ni rosé, comme un claret bordelais,
- Nez à l'image de sa couleur, très fruité,
- Bouche type bonbon acidulé grenadine, framboise, doux au palais. Très facile à boire.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

- Vin à boire dès à présent, garde maxi 3 ans.
- En apéritif ou pour accompagner du poisson grillé. Il sera également idéal pour accompagner des desserts à base de fruits ou de chocolat,
- Service à 10°C max.