



ROUSÉ
VIN DE FRANCE

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

Titre Alcoométrique : 13,35 % vol.
Sucres Résiduels : 3 g/L
Acidité Totale : 2,96 g/L H₂SO₄ - pH : 3,62
Acidité Volatile : 0,84 g/L H₂SO₄
SO₂ Total : 40 mg/L
CO₂ : 1050 mg/L

TERROIR & VIGNES

Parcelles situés sur les 3 types de terrasses du Lot. Sols de galets limoneux sableux, caractéristiques de la vallée du Lot. Age moyen des vignes : 30 ans, 100 % Malbec, 4000 pieds / ha.

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 machine le 9 octobre 2019,
- Eraflage, encuvage sans foulage, en cuve inox,
- Soutirage au bout de 6 heures de macération,
- Durée FA : 50 jours, température moyenne : 20,2°C avec un max à 23°C, malo terminée le 03/12.
- Soutirages en lune descendante, fin de malo, printemps et avant mise.
- Pas de collage ni de filtration,
- Mise en bouteille le 25/06/2020 (jour fruit) après 7 mois d'élevage en cuve inox.

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

- Couleur framboise, ni rouge, ni rosé, comme un clairet bordelais,
- Nez à l'image de sa couleur, très fruité,
- Bouche type bonbon acidulé grenadine, framboise, doux au palais, le gaz lui va bien. 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.

