



IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2021

CEPAGES

Grenache Noir (54%)
Grenache Blanc (33%)
Ugni Blanc (13%)

TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre,
point culminant du Grand Luberon

PRODUCTION ANNUELLE

70 000 bts

RENDEMENT

75 hl / hectare

SOL

Sol calcaire
Forte charge caillouteuse

DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13.02 %
Sucre résiduel (g/l) : 0.7 g
Acidité tartrique : 5.17 g
pH : 3,42

AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques

Thermo-régulation

Température de fermentation entre
14 ° et 16° C pendant 2 semaines

ELEVAGE

Sur lies fines pendant 3 mois

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose pâle avec de jolis reflets
framboises. Arômes fruités de
groseilles fraîches. Doux, frais et
équilibré en bouche.

ACCORDS METS-VINS

Apéritif, salades d'été... le rosé de
piscine par excellence !

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 ° C

CONSERVATION

2 ans

