



## IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2020

### CEPAGES

Grenache noir (82%)  
Merlot (15%)  
Syrah (2%)  
Cabernet Sauvignon (2%)

### VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques

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

### TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre,  
point culminant du Grand Luberon

### ELEVAGE

Sur lies fines pendant 3 mois

### PRODUCTION ANNUELLE

70 000 bts

### NOTES DE DEGUSTATION

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

### RENDEMENT

75 hl / hectare

### ACCORDS METS-VINS

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

### SOL

Sol calcaire  
Forte charge caillouteuse

### TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12 ° C

### DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13.06 %  
Sucre résiduel (g/l) : 0.30 g  
Acidité tartrique (g/l) : 6 g  
pH : 3,19

### CONSERVATION

2 ans

### AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

