



IGP Méditerranée ROSE 2018

CEPAGES

Grenache 31 %
Ugni blanc 31 %
Merlot 25 %
Syrah 13 %

TERROIR

Contreforts du Mourre Nègre,
point culminant du Grand Luberon

PRODUCTION ANNUELLE

100 000 – 150 000 bts

RENDEMENT

75 hl / hectare

SOL

Sol calcaire
Forte charge caillouteuse

DONNEES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13,20 %
Sucre résiduel (g/l) : 1,1 g
Acidité tartrique (g/l) : 5,35 g
PH : 3,4

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