



CRÉATION N°7

IGP MEDITERRANEE ROSE 2017

Disponible en 75 cl.

CÉPAGES

Grenache (72%)
Syrah (27%)
Ugni Blanc (1%)

TERROIR

Situées aux contreforts du Mourre Nègre, point culminant du Grand Luberon. Sud Est de la France.

PRODUCTION ANNUELLE

100 000 bts-150 000 bts

RENDEMENT

75 Hl /Hectare

SOL

Sol calcaire
Forte charge caillouteuse

DONNÉES ANALYTIQUES

Degré d'alcool : 13.26 %
Sucre résiduel (g/l): 3.3 g
Acidité tartrique(g/l): 5.55g
pH: 3.30

AGE DES VIGNES

7 à 50 ans

VINIFICATION

Pressoirs pneumatiques
Thermo-regulation
Température de fermentation
entre 14° et 16° C pendant
2 semaines

ELEVAGE

Elevage sur lies fines pendant 3 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rose pale avec des reflets framboise. Arômes fruités de groseilles fraîches. Doux, frais et bien équilibré en bouche.

ACCORDS METS-VINS

Aperitif, pizza, salade, le rosé de piscine par excellence !

TEMPÉRATURE DE SERVICE

10 à 12° C

CONSERVATION

2 ans



PROVENCE WINE MAKER

REVÉLATEUR DE TERROIR