

Bergerac Rosé
ROSENVIE 2015

Vin biologique

La Propriété

<u>Commune</u>	Pomport 24240 (Dordogne)
<u>Surface exploitée</u>	18.7 hectares
<u>Nature du sol</u>	Argilo calcaire sur coteaux plein sud
<u>Cépages</u>	Cabernet Sauvignon 60% malbec 40%

Au Chai...

<u>Récolte</u>	Début octobre
<u>Vinification</u>	Rosé de presse directe. Fermentation alcoolique en cuve.
<u>Elevage</u>	Elevage en cuve pendant 3 mois.
<u>Caractéristiques :</u>	13°40 d'alcool. 0.3 g/l de sucre résiduel. 0.32 d'acidité volatile. PH 3.28. 43 mg/l de SO2 total. 15 mg/l de SO2 libre
<u>Production</u>	3000 bouteilles
<u>Conditionnement</u>	Bouteilles blanches de 75 cl

...Dans le Verre

<u>Dégustation :</u>	Nez fruité de fraise et framboise, belle acidité et agrume, fin de bouche sur le fruit
<u>Accompagnement</u>	Apéritif. Grillades. Plats asiatiques
<u>Température idéale de dégustation</u>	A servir entre 7 et 8 °C
<u>Consommation</u>	A boire dans les 4 ans