

FONTANILLE ROSÉ : UN VIN ROSÉ BIO COMME LE CHANT DES CIGALES UN JOUR D'ÉTÉ EN PROVENCE.

ROSÉ 2018

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



Robe : rose claire

Nez : arômes de fraises sauvages/framboises

Bouche : fruité avec une fine acidité

Cépages : 55 % grenache - 25 % syrah - 20 % cabernet-sauvignon

Teneur en alcool : 13 %

Terroir : vignoble exposé au versant nord des Alpilles, entouré et protégé par des forêts d'essences méditerranéennes ; sol argilo-calcaire et rocailleux.

Viticulture : exploitation en agriculture biologique depuis la replantation du vignoble (début des années 1990) ; certifié Ecocert depuis 2000 ; taille cordon Royat.

Vendanges : à la main, en début de la matinée pour préserver la fraîcheur aromatique ; éraflage.

Date des vendanges : 4-6 sept. 2018

Vinification : pressurage direct ; vinification à basse température.

Rendement : 35 hl/ha

Accord plats : les salades, les grillades, les poissons et autres plats d'été (les légumes farcis, la ratatouille, la soupe au pistou, les tians de légumes, les tartes...).

FONTANILLE ROSÉ : EIN BIO-ROSÉ WIE EIN SOMMERTAG IN DER PROVENCE

ROSÉ 2018

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



Farbe: blasse Roséfarbe

Nase: wilde Erdbeeren, Himbeeren

Gaumen: fruchtig mit einer feinen Säure

Rebsorten: 55 % Grenache - 25 % Syrah - 20 % Cabernet-Sauvignon

Alkohol: 13 %

Terroir: Die Reben liegen an den nördlichen Ausläufern der Alpilles inmitten von mediterranen Wäldern; felsiger Lehm-Kalk-Boden.

Bewirtschaftung: Die Reben werden seit der Neupflanzung (Beginn der 90er-Jahre) nach biologischen Prinzipien bewirtschaftet; Ecocert-Zertifizierung seit 2000;

Erziehungsform: Cordon Royat

Lese: manuell, frühmorgens, um die frischen Aromen zu bewahren; Abbeeren.

Lesedatum: 4.-6. September 2018

Vinifizierung: direkte Pressung, Gärung bei niedrigen Temperaturen.

Ertrag: 35 hl/ha

Passende Gerichte: Salate, gegrilltes Fleisch und gegrillter Fisch, gefülltes Gemüse, Ratatouille, Gemüseauflauf, Quiches ...