

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

ROSÉ 2019
IGP Alpilles



Robe : rose claire

Nez : arômes de fraises sauvages/framboises

Bouche : fruité avec une fine fraîcheur

Cépages : 66 % grenache - 18 % syrah - 16 % cabernet-sauvignon

Teneur en alcool : 13,5 %

VIN BIO : certifié Ecocert depuis 2000

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

Viticulture : taille cordon Royat, travail du sol, enherbement naturel un inter-rang sur deux.

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

Date des vendanges : 3-4 sept. 2019

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 2019
IGP Alpilles



Farbe: blasse Roséfarbe

Nase: wilde Erdbeeren, Himbeeren

Gaumen: fruchtig mit einer feinen Säure

Rebsorten: 66 % Grenache - 18 % Syrah - 16 % Cabernet-Sauvignon

Alkohol: 13,5 %

BIOWEIN: zertifiziert durch Ecocert seit 2000

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

Bewirtschaftung: Erziehungsform Cordon Royat, Bodenbearbeitung, natürliche Begrünung in jeder zweiten Gasse.

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

Lesedatum: 3.-4. September 2019

Vinifizierung: direkte Pressung, Gärung bei niedrigen Temperaturen.

Ertrag: 35 hl/ha

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

