

## ROSÉ BRUT : UN VIN PÉTILLANT ÉLÉGANT ET FESTIF.

### ROSÉ BRUT

Vin de France



**Robe** : rose pâle, très fines bulles

**Nez** : arômes délicats de fruits

**Bouche** : joliment structuré entre fruits et fraîcheur avec une mousse onctueuse et une longue finale

**Cépages** : 65 % cabernet sauvignon - 35 % syrah

**Teneur en alcool** : 12 %

---

**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** : 5 septembre 2016  
**Vinification** : pressurage direct ; vinification à basse température, prise de mousse en méthode traditionnelle

**Rendement** : 35 hl/ha

---

**Accord plats** : apéritifs festifs, poissons, desserts

## ROSÉ BRUT: EIN ELEGANTER SCHAUMWEIN FÜR FESTLICHE ANLÄSSE

### ROSÉ BRUT

Vin de France



**Farbe:** blasse Roséfarbe

**Nase:** feine Fruchtaromen

**Gaumen:** gute Balance zwischen Frucht und Säure, feinperlig und ein langer Abgang

**Rebsorten:** 65 % Cabernet-Sauvignon - 35 % Syrah

**Alkohol:** 12 %

---

**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:** 5. September 2016

**Vinifizierung:** direkte Pressung, Gärung bei niedrigen Temperaturen.

**Ertrag:** 35 hl/ha

---

**Passende Gerichte:** festlicher Aperitif, Fischgerichte, Desserts ...