

Rosé



Origine du vin: Commune de Chateaufieux et Seigy.

Nature du sol: Argile à silex et limon argileux.

Superficie : gamay 1.16 ha.

cabernet 0.25 ha

Age des vignes : 28 à 40 ans.

Rendements : 60 hl/ha.

Travail de la vigne :

Taille guyot simple, courson.

Enherbement naturel maîtrisé par désherbage sous les rangs.

Maîtrise de l'emploi de produits phytosanitaires autorisé afin de respecter l'environnement au maximum.

Récolte mécanique, en septembre.

Vinification :

Pressurage.

Enzymage, débourbage.

Maîtrise des températures de fermentation entre 16 et 18 °.

Fermentation de 15 jours.

Stockage en cuve sur lies fines.

Collage, filtration.

Dégustation:

Assemblage des cépages cabernet et gamay, pour ce vin sec et fruité, aux arômes de fruit de la passion.

C'est un vin festif qui fera merveille avec la charcuterie, les plats épicés et les grillades de l'été.

Simonnet philippe 10 route du peu 41110 Chateaufieux

Tel: 0254753225 Port: 0601944717

<http://www.leperonrocheux.fr/>

<mailto:raisin@cegetel.net>