



Mama Rose

Vin de France

Cépages : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Raisins vendangés et pressés directement le 3 octobre

Vignes d'une 30aine d'années

Sol : argile, graviers et altérites de schiste sur schiste

Rendement sur ces parcelles : 25HL/H

Vendanges manuelles avec tris

Vinification : Pressée lente et fermentation spontanées en cuves

Fermentation malo-lactique spontanée

Elevage en cuves pendant 5 mois

Alcool acquis : 13.50%vol

Sucre résiduels : 2.2g/L

Soufre total : 30mg/l

Soufre libre : 10mg/L

A boire frais et à ouvrir un peu à l'avance

Sur viande blanche, volaille, poisson, fromages...tout seul

Beau rosé intense, puissant et complexe, vin de gastronomie