



Nom du vin : Rosemonde

Superficie des parcelles: 2 parcelles de Grolleau gris, et un peu de cabernet franc

Dans le village de saint Lambert du Lattay

Appellation : Vin de France

Couleur : Rosé

Sol : argile, graviers et altérites de schistes sur schistes

Cépages : 92% de Grolleau gris et un peu de cabernet franc

Age moyen de la vigne: 30 ans

Densité: 6500 pieds/ha

Conduite de la vigne: biologique

Taille: guyot double et à baguettes

Vendanges : manuelles avec tris

Millésime : 2015

Vendange les 8 et 14 octobre 2015

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées

Fermentation malo-lactique spontanée en cuve

Mise en bouteilles prévue le 18 avril 2016

Rendement: 32hl/h

Sucres résiduels: 2.9g/L

Alcool acquis: 12.50%vol

Soufre total : 24mg/L

A boire frais mais pas froid

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl et en magnums de 150cl