



Un terroir, une culture, la passion d'un paysan vigneron qui se traduit à travers ses cuvées.



ROSÉ - CUVÉE BOUQUET DES DEMOISELLES

Cette cuvée, au nez délicat rappelant des **notes de confiserie**, est pleine de **charme** et figure la **féminité**.

SURFACE

1 hectare

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds à l'hectare

CÉPAGE

Gamay et Pinot, cultivés en coteau enherbé sur un sol argilo-calcaire

MODE DE CULTURE

Palissage manuel, amendement organique, lutte raisonnée, ...

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans, que j'ai personnellement plantées

VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourageage à froid, fermentation thermorégulée, élevage sur lies fines, bâtonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter du gras et de la longueur en bouche), mise en bouteille après un minimum de 6 mois d'élevage sur lies. Collage et filtration douce pour conserver les arômes.

CONDITIONNEMENT

Bouteille sérigraphiée SAVOIE, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

CONSEIL & SERVICE

Servir à une température de 8 à 10 °C

ACCORD METS & VINS

Il s'appréciera à l'apéritif, en accompagnement de vos crudités, charcuteries, paëllas, pizzas, ...

