

La Clausade Rosé

Millésime : 2022

Prix TTC Caveau : 8 €

Couleur : Rosé

Cépages : Artaban - Sauvignier Gris

Aire d'appellation : Vin de France - VSIG

Degré d'alcool : 12%vol.

Sulfites : oui

Température de service : entre 8° et 10°

Potentiel de garde : 1 à 2 ans

Culture : agriculture biologique

Terroir : Argilo-sablonneux

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Pressurage direct lent, débourbage à froid, fermentation lente avec levures exogènes, élevage sur lies fines en cuve avec bâtonnage.

Particularité :

Vin Bio issu de cépages hybrides naturellement résistants aux maladies. Aucun traitement n'a été fait sur les vignes. Ni cuivre, ni soufre.



Les mots du vigneron :

Ce vin est pourvu d'une belle robe somonée.

Le nez rappelle le bonbon et la fraise. En bouche il est rond et gourmand, avec un côté enveloppant. C'est un vin rosé très facile et désaltérant, idéal pour l'apéritif.

Mets & vins :

C'est un rosé gourmand et rassurant, il saura parfaitement accompagner un apéritif ou un repas.