

Préliminaires 2019

IGP Vacluse - Rosé - BIO

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct. Les cépages sont vinifiés séparément. Sélection des jus, fermentation à basse température (14 à 16° C) pour extraction des arômes. Mise au propre en fin de fermentation.

VIEILLISSEMENT

A boire immédiatement. Potentiel de garde 1 à 2 ans.

CONDITIONNEMENT

Bouteille Bourgogne de 75 cl, magnum Bourgogne de 150 cl.
3730 bouteilles, carton de 6 bouteilles. 300 magnums, carton de 3 magnums.

CULTURE

Nous travaillons dans le respect de la vie des sols, sous influence de la lune et en refusant tout produit chimique de synthèse. Vignes enherbées et vendanges manuelles avec soin.

Certifié BIO par ECOCERT.



Alcool
13% Vol.

SO2 total
44 mg/l

Cépages
Carignan 60%
Grenache gris 10%
Cinsault 10%
Clairette 20%

Rendement
15 hl / ha

Age des vignes
40 ans (moyen)

Vendanges
100% manuelles

Type de sol
Débris alluvionnaires, argile et sable

DEGUSTATION

Robe rose couleur framboise. Le nez est frais sur des arômes de fraises et de fleurs blanches. En bouche on retrouve ses arômes avec des notes de cerises rouges et un léger perlant qui lui donne encore plus de fraîcheur. Légère amertume et acidité qui se marieront parfaitement avec vos apéritifs à base de charcuteries, fromages, pizzas et grillades mais aussi sur des plats épicés et crémeux.



+33 (0) 4 90 72 64 61
contact@orgamic-vins.com
www.orgamic-vins.com

Domaine Orgâmic
SCEA Vins de Copains

263, rue de la Californie
Hameau de Lumières
84220 GOULT