

Fiche Technique :

Le frisson, 2017, vin de France rosé

Vin rosé, léger, aux notes de fruits rouges et d'agrumes

Géologie :

Sols tertiaires argilo-calcaire et marnes schisteuses

Parcellaires :

Coteaux situés à 280m d'altitude exposés sud-est

Cépages :

Grenache (1/3), Syrah (1/3), Tempranillo (1/3)

Vendanges :

Manuelles, transport en caissettes

Vinification :

Pressurage direct

Débouillage à froid pendant 48 heures

Fermentation à froid

Elevage :

6 mois en cuve à chapeau flottant

Mise en bouteille :

1600 bouteilles le 07/05/2017

Caractéristiques analytiques :

TAV : 13,75 % vol

G+F : nd

AT : 3,48 g/l H₂SO₄

S02 total : 60 mg/l

S02 libre : 20 mg/l

pH : 3,29

Conduite des vignes :

Enherbement permanent depuis 2010

Conversion en Agriculture Biologique depuis 2018

Rendement :

22 hl/ha

