



Rosé Récréation

Rosé AOP Coteaux du Quercy

Appellation : AOP Coteaux du Quercy
Millésime : 2018
Cépage(s) : Cabernet franc (45%), Malbec (25%), Merlot (30%)
TAVP : 12%vol.

Vignoble

- **Sol** : Argilo-calcaire
- **Surface** : 1 ha
- **Age moyen** : 25 ans

Vignes & Culture

- **Mode de conduite général** :
Enherbement 1 rang sur 2, entretien mécanique sous les ceps
- **Taille** : Guyot simple

Vendanges

- **Récolte** : mécanique
- **Rendement** : 25 hl/ha

Vinification

- **Cuverie** : inox
- **Fermentation** : Assemblage de rosé de pressurage directe et de saignée, débouillage à froid, fermentation basse température.

Dégustation

- **Œil** : Rose Framboise
- **Nez** : Amylique
- **Bouche** : bonne fraîcheur, saveurs fruitées, groseille

Evolution

A consommer jeune de préférence mais se garde jusqu'à 3 ans.



Gastronomie

Accompagnera charcuterie, salades, grillades, peut être servi à l'apéritif.

