



Produit de Beauté

Rosé moelleux de Cabernet

Vignoble

- **Sol** : Argilo-calcaire superficiel
- **Surface** : 1 ha
- **Situation & exposition** : bon ensoleillement
- **Age moyen** : 25 ans

Vignes & Culture

- **Mode de conduite général** : Travail du sol intégral, désherbage mécanique sous les ceps
- **Taille** : Guyot simple

Vendanges

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

Vinification

- **Cuverie** : inox
- **Fermentation** : rosé de pressurage direct, macération pré-fermentaire, débouillage à froid, fermentation basse température
- **Élevage** : court en cuve inox
- **Embouteillage** : Avril 2018

Dégustation

- **Œil** : limpide, rose pâle
- **Nez** : amylique, bonbon anglais
- **Bouche** : banane, notes exotiques

Evolution

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

Appellation : IGP Côtes du Lot
Cépage(s) : 100% Cabernet Franc
Millésime : 2018
TAVP : 11,5%vol.
Moelleux : 20g/L sucres résiduels



Gastronomie

Idéal à l'apéritif, avec des tapas, sur des grillades...

