



## Rosé Sec Tradition

Rosé AOP Coteaux du Quercy

Appellation : AOP Coteaux du Quercy

Millésime : 2018

Cépage(s) : Cabernet franc (45%), Malbec (25%), Merlot (30%)

TAVP : 12.5%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 direct et de saignée, débouillage à froid, fermentation basse température.

### Dégustation

- **Œil** : Rose Framboise
- **Nez** : Un panier de fruits rouges
- **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.

