



Mas la Chevalière Grand Rosé 2007

Le Grand Rosé est un rosé de saignée élaborée à partir des meilleures cuvées du Mas.

Cépage:

Syrah 34%, Merlot 33% et Grenache 33%.

Vignoble:

Roqua Blanca : Les 28 hectares du vignoble produisent des raisins d'une grande richesse et d'une grande variété selon qu'ils proviennent des parcelles de nature argilo-calcaire ou schisteuse. Les différents cépages qui composent cet assemblage sont vinifiés séparément afin de leur permettre d'exprimer pleinement leurs qualités.

Date de récolte:

Mi - Septembre. Vendange manuelle

Pressurage:

Aucun, Rosé de saignée

Levures:

Sélectionnées (d'origine champenoises).

Macération:

10 heures

Fermentation:

3 semaines à 12-17°C dans des cuves en acier inoxydable.

Fermentation malolactique:

Aucune

Analyses:

Alc/Vol:	13 %
Acidité:	3.46 g/L
pH:	3.42
Sucre résiduel :	2.2 g/L

Elevage:

3 mois en cuve inox

Collage:

Bentonite

Embouteillage:

Filtration minimum afin de préserver le caractère naturel du vin.

Millésime:

Les conditions climatiques ont été très favorables en 2007, avec un printemps très chaud suivi de Juillet et Août frais et secs. Un tel climat permet d'obtenir des niveaux de sucre et d'acidité réguliers et un bon état sanitaire.

Dégustation:



Reflets roses intenses.



Fruits frais et fraise sur des notes de rhubarbe.



Vive, riche et élégante sur une finale délicate de zeste de citron vert.