



Rosé de la Chevalière 2007

Cépage:

60% Syrah, 20% Merlot, et 20% Grenache

Vignoble:

Merlot : Carcassonne et Cévennes

Syrah : Cévennes

Grenache : Béziers et Cévennes

Date de récolte:

Début septembre.

Pressurage:

Supervisé à la propriété d'origine les grappes entières sont écrasées dans un pressoir pneumatique.

Levures:

Sélectionnées (d'origine Provençale).

Macération:

Aucune

Fermentation:

2à 3 semaines à 12-17°C en cuve inox.

Fermentation malolactique:

Aucune

Elevage:

3 mois en cuve inox

Collage:

Bentonite

Embouteillage:

Filtration minimum afin de préserver le caractère naturel du vin.

Analyses:

Alc/Vol:	12 %
Acidité:	3.58 g/L
pH:	3.39
Sucre résiduel :	2.3 g/L

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:



Pétale de rose.



Fraise, framboise avec de subtiles notes florales



Souple et généreuse avec une belle structure et une finale de fruits rouges