



FR-BIO-01
Agriculture France

DOMAINE PATRICE ARNAUD

ROSÉ

The Rosé

Rosé BRUT
Vin de France
BIO

Un panier de fruits frais...



LE TERROIR

Sol: Argilo-calcaire
Rendement: 40 hl / ha

LA VIGNE

Âge: 30-40 ans
Vigne palissée
Production annuelle: 2000-5000 bouteilles (75cl)
Agriculture biologique

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Grappes de raisins mûrs intacts jusqu'au cuvage
Pressurage direct
Passage au froid
Débourbage et réchauffement du moût pour le départ en fermentation alcoolique, en basse température, pendant environ 30 jours.

DÉGUSTATION

Robe: Rose très pale
Nez: Ouvert sur des notes de pâtisserie et d'agrûmes
Bouche: Le palais se montre gras, soyeux et très agréable.



Alcool
13% Vol.



100%
Gamay



2-3
ans



8°C



- Apéritif
- Tajine de poulet
- Salade de fruits

