

LE ROSÉ



Couleur : rosé/Appellation : vin de france/Cépage: 75% carignan, 25% syrah

A la Vigne : Vieux gobelet de carignan d'une quarantaine d'années, en bas de côteau sur un sol argilo-calcaire relativement profond. Une base idéale pour faire un vin de soif.
Jeune vigne de syrah sur schiste à 400m d'altitude.
Vignes cultivées en agriculture biologique et biodynamique, en cours de certification AB et Demeter.
Vendange manuelle en caisse fin septembre.

A la Cave : Rosé de pressurage direct, vinifié sans soufre, la fermentation alcoolique se fait grâce aux levures naturellement présentes sur le raisin.
Aucun Ajout de Sulfites.
filtration légère à la mise en bouteille..

Production totale : 1000 bouteilles.

Commentaires de dégustation : Le Rosé est un vin nature croquant et gourmand de fruits rouge.



Nolwenn et Romain Pion – Artisans Vignerons
2 Bis rue de la mairie – 34 210 Félines Minervois, France
06 18 92 44 85 – 06 77 81 15 32 – romain.pion@gmail.com
Facebook : RomainPion Vigneron