

Sol'air (rosé)

Cépage :

Majoritairement pinot noir

Age de la Vigne :

20 ans

Caractéristiques Terroir :

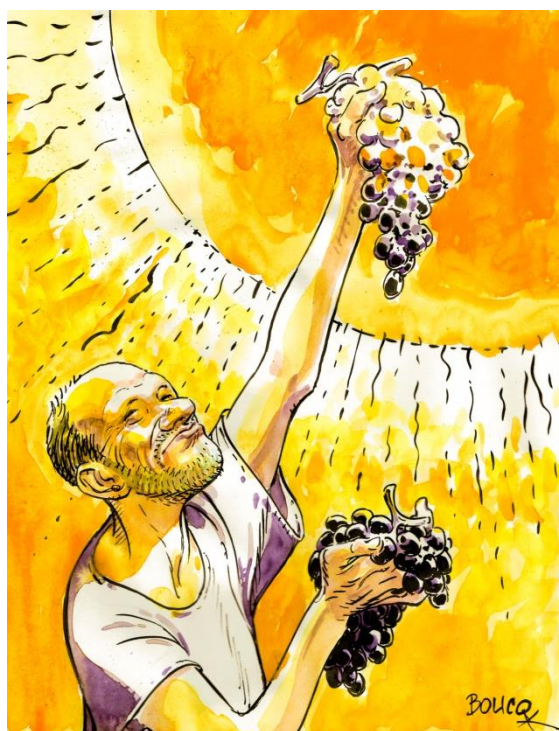
Légers coteaux exposés Sud-Est
Sol Argilo-Schisteux

Dans la vigne :

20hl/ha
Labour, binage mécanique et manuel
Compost de bouse MT
Préparation 500 (bouse de corne)
Préparation 501 (silice de corne)
Tisanes (orties, prêle, ...)
Bouillie bordelaise

Dans le chai :

Vendanges manuelles en caquettes avec tri
Pressurage pneumatique
Débourbage léger à froid
Fermentation en cuve inox
150g de sucre résiduel naturel



Dégustation :

Très jolie robe aux reflets rosés intenses

Nez fruit rouge

Bouche fraîche et gourmande, fruitée et délicate

Accords mets & vins :

Vin d'apéritif

Fromages de caractère à pâte ferme

Desserts au chocolat noir amer

Service :

Température de service 8-10°C