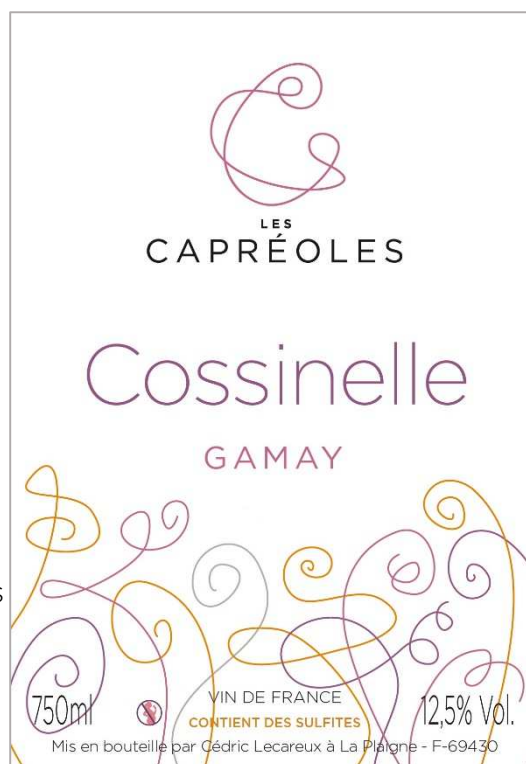




DOMAINE
LES
CAPRÉOLES

COSSINELLE

Millésime :	2019
Appellation :	Vin de France
Couleur :	Rosé
Degré :	13%
Cépage :	Gamay
Age moyen des vignes :	40 ans
Densité pieds/ha :	10 000
Nature du sol :	Arènes granitiques (Saprolite)
Rendements (hl/ha) :	45
Mode de vendange :	Manuel



Spécificités de la vinification et de l'élevage :

Assemblage de pressurage direct et de saignée. Stabulation sur bourbes du moût à basse température, puis fermentation par les levures indigènes à température moyenne (20°C) pour éviter les formations d'ester et favoriser le fruit, 5% de l'assemblage vinifié en barriques.

Quelques mots de plus...

Notre fille Margot collectionnait les « *cossinelles* » dans les vignes à la veille de nos premières vendanges en 2014. Ce nom enfantin frais et coloré nous a semblé idéal pour refléter l'esprit de notre rosé.

De couleur rose pâle et très aromatique, il saura vous séduire par sa fraîcheur et son volume en bouche. Les arômes sont fins, plutôt dans le registre floral avec une note de pêche de vigne marquée. A savourer et à partager entre amis !

Température de service recommandée : 8°C.