

Fiche technique

ROSE LE PARADIS 2018

le Paradis: cette cuvée est un rosé d'une macération de 6h en pressoir, la vinification est effectuée sans levurage ni ajout de sucre, cépage pinot noir. Son terroir de granit lui apporte de la fraîcheur et des arômes de petits fruits rouges (fraise, framboise, fin de bouche rhubarbe)

le Terroir: la parcelle est sur un sol de sables argileux et de graviers d'une profondeur de 30 à 40 cm, le sous sol est formé de granit.

la Vigne et son Environnement: Exposée à l'Est sur un coteau qui domine la rivière le Yon, la vigne profite d'un ensoleillement idéal. Le sol est travaillé du printemps au mois d'août. Aucun produits chimiques sur le sol et la plante, le traitement des maladies est réléisé avec des produits biologiques. Les vendanges sont manuelles, vignoble en culture biodynamie.

Il sera apprécié avec des crustacés, du melon jambon Serrano ou Parme, grillages.

Vins sans sulfites ajoutés. (Vins S.A.I.N.S)

