

FICHE TECHNIQUE

LE SAGE IGP DROME ROSE SEC



Au vignoble # Taille gobelet

Petite parcelle des cépages Syrah, Mourvèdre et Grenache. Les sols sont argilo-calcaire avec un sous-sol marneux.
Taille courte en gobelet
Densité : 4500 pieds / ha
Palissage : libre et fils de fer
Rendement : entre 40 et 50 hL/Ha
Vendange manuelle
Cultivé en Agriculture Biologique.

A la cave # Rosé de pressurage direct et fermentation lente en cuve

Fermentation alcoolique lente en cuve après un pressurage des raisins rouges et un débourage des jus. Le vin est ensuite filtré pour éviter une refermentation et il est mis en bouteilles dans l'hiver qui suit la récolte (50 cL blanche)

A la dégustation # vin tendre et fruité

La couleur est saumon aux reflets pêche. Les arômes de fruits rouges (fraises) et de pêches sont dominants et intenses dans ce vin rosé. La bouche est fraîche et fruitée. La présence d'une belle acidité laisse un final rafraîchissant.

C'est un vin à boire dans l'année.

A table # idéal pour accompagner les repas d'été

Un rosé idéal pour accompagner les repas d'été : grillades, salades.

Prix départ cave TTC : 6,25 € la bouteille



LE SAGE
IGP DROME ROSE SEC

At the vineyard # Goblet size

Small plot of Syrah, Mourvèdre and Grenache grape varieties. The soils are clay-limestone with a marly subsoil.
Short cup size
Density: 4500 feet / ha
Trellising: free and iron wire
Yield: between 40 and 50 hL / Ha
Manual harvest
Grown in organic farming (certified by Bureau Véritas FR BIO 10).

In the cellar # Rosé of direct pressing and slow fermentation in vats

Slow alcoholic fermentation in the vat after a pressing of the red grapes and a settling of the juices. The wine is then filtered to avoid re-fermentation and is bottled in the winter following harvest (50cL white)

At the tasting # tender and fruity wine

The color is salmon with peach reflections. The aromas of red fruits (strawberries) and peaches are dominant and intense in this rosé wine. The palate is fresh and fruity. The presence of a nice acidity leaves a refreshing finish. It is a wine to drink in the year.

At table # ideal for accompanying summer meals

An ideal rosé to accompany the summer meals: grilled meats, salads.

Price departure winery TTC: 6.25 € the bottle