



ROSE, Vin de France



*

Récolte : Fin Septembre

Cépage : 60% Merlot 40% Grolleau

Production : 70 hectolitres/ hectare

Terroir : Une roche magmatique appelée
« Gabbro » sous forme altérée.

Vinification et élevage : Egrappage total. Cuvaison de cinq heures. Pressurage pneumatique avec sélection des jus de presse. Réception de la vendange par gravité sans pompage. Débourage du jus de raisin. Fermentation de 12 jours avec contrôle des températures. Logé en cuves jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation et Accords : Notes de framboise, fruits rouges. Bouche souple et persistante. Convient parfaitement aux grillades d'été.

Service : à servir entre 9° et 12°

Garde : 2 ans

Retrouver le Domaine sur www.latourgallus.com

Et sur Facebook

Damien RINEAU- 1 , la Maison Neuve - 44190 GORGES

+ 33 (0) 7 70 26 53 90 / contact@latourgallus.com