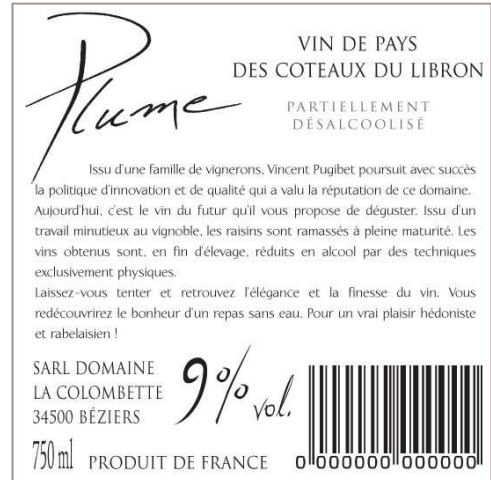


FICHE TECHNIQUE

PLUME GRENACHE

Rosé



CARACTERISTIQUE

Type : Vin rosé, 2006
Vin de pays des Coteaux du Libron
Cépage : Grenache 100%
Nbre btls / an : 80 000

CULTURE

Sols : Coteaux Argilo-Calcaire
Age des vignes : entre 5 et 25 ans
Plantation : 4000 à 6000 pieds/ha
Taille : Cordon de Royat
Palissage : Relevage vertical 1.5m par 0.40m d'épaisseur
Travail du sol : Labour intégral, pas de désherbant chimique
Irrigation : Goutte à goutte
Traitements insecticides : Confusion sexuelle pour les vers de grappe
Traitements fongicides : Oïdium et mildiou, peu d'utilisation de cuivre
Effeillage : Léger sur les faces nord
Production : 80hl/ha

VINIFICATION

Tri : mécanique
Levure : oui
Fermentation : entre 18 et 22°C
Cuaison : non

ELEVAGE

Soutirages : non
Barrisques : non
Cuves : thermo-régulées à 10 °C
Collages : oui
Filtration : oui
Mise en bouteille : A la propriété

RAPPORT D'ANALYSE

Caractéristiques	Sucres Réducteurs g/l	Alcool vol %	Acidité Totale H2SO4/l g	Acidité Volatile g H2SO4/l	SO2 Total mg/l	SO2 Libre mg/l	pH
Rosé	7.7	9.29	3.60	0.22	126	26	3.24

NOTES DE DEGUSTATION

Robe légèrement œil de Perdrix. Arômes de fruits frais. Bouche pleine de fraîcheur et de vivacité.

CONSEIL

T° de Dégustation : 11 °C
Vieillessement : boire jeune, 5 ans maximum
Accompagnement : Parfait sur toutes les salades en été, les grillades et les apéritifs