



MAS DES BROUSSES

ROSEE DES BROUSSES, AOC Languedoc, rosé, 2019 vin biologique certifié par FR BIO10

CÉPAGES :

50 % Mourvêdre

25 % Syrah

25 % Grenache

VIGNOBLE : les parcelles se situent sur les communes de Puéchabon et Aniane, sol de glacis calcaires, exposition sud / S Ouest

TRAVAIL A LA VIGNE : amendements organiques, travail en vert (ébourgeonnage et vendanges en vert)

Taille courte : royat

VINIFICATION :

Vendange manuelle, vendange saine, transport en cagettes, pressurage direct et saignée. Fermentation en cuve autour de 15°C.

DEGUSTATION :

Nez de fruits rouges, une bouche fraîche et ronde et une belle longueur pour accompagner la cuisine estivale.