

La Chautarde Rosé 2020

Écrit par Administrator

Mercredi, 26 Octobre 2011 11:29 - Mis à jour Dimanche, 02 Mai 2021 07:49

Appellation : AOP Coteaux Varois en Provence

Millésime : 2020

Cépages : Grenache 48 %
Cinsault 28 %
Carignan 8 %

Vermentino 18%

Terroir : argilo calcaire.

Surface Cultivée : 23 Ha.

Vendanges : du 12 septembre au 15 octobre 2019

Rendement : 51 Hl/Ha.

Oenologue : Richard BERTIN La Crau.

Vinification : Vin de saignée 30%. Pressurage direct 70%.
Vinification à température contrôlée à
17° C.

Description : Robe rose mangue. Nez intense de grenade et framboises. Une bouche gourmande.

Conservation : environ 2 ans.

Accord mets / vin : Anchoïade et ses légumes de saison.

La Chautarde Rosé 2020

Écrit par Administrator

Mercredi, 26 Octobre 2011 11:29 - Mis à jour Dimanche, 02 Mai 2021 07:49

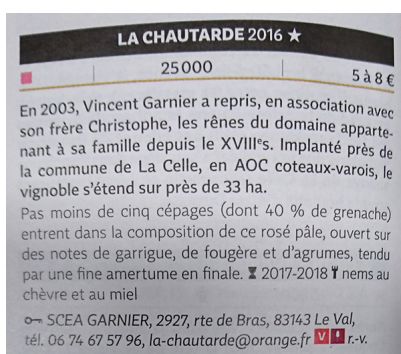
Température: 16 °C.

Conditionnement et codes traçabilité :

Bouteille

75 cl

Prix à la bouteille (caveau) : 8,00 €



La Chautarde Rosé 2020

Écrit par Administrator

Mercredi, 26 Octobre 2011 11:29 - Mis à jour Dimanche, 02 Mai 2021 07:49



La Chautarde Rosé 2020

Écrit par Administrator

Mercredi, 26 Octobre 2011 11:29 - Mis à jour Dimanche, 02 Mai 2021 07:49
