



Les Chemins de Sève

Loïc MASSART – 2365 Route d'Orange – 84110 VAISON-LA-ROMAINE

Tél. +33 6 633 744 61 – lescheminsdeseve@yahoo.fr

AOC Côtes-du-Rhône Villages « Diamant Rose » Rosé 2017

Cépages	: 65% Grenache Noir, 30% Cinsault, 5% Clairette Rose
Age moyen des vignes	: 35 ans
Densité de plantation	: 3800 pieds/ha
Rendement moyen	: 30 hl/ha
Type de Sol	: Texture Calcaro-Sableuse avec de petits galets roulés
Mode de culture	: Vignes cultivées sans produit chimique de synthèse, dans le respect du végétal et du sol – En conversion vers l'Agriculture Biologique
Vendanges	: Manuelles avec tri à la parcelle, les 2 et 12 septembre 2017
Vinification	: Pressurage pneumatique doux direct pour la moitié du grenache et tout le cinsault, l'autre moitié du grenache provient de saignée, fermentation lente à une température comprise entre 10 et 14°C ; vin réalisé traditionnellement en prenant en compte les spécificités naturelles du millésime
Elevage	: Cuve Inox pendant 6 mois, pas de fermentation malo-lactique, vin collé à l'argile et filtré stérile à la mise en bouteille
Degré	: 14% Vol.
Conditionnement	: Bouteille Bourgogne transparente ; bouchon naturel 45 mm ; carton de 6
Dégustation	: Robe pétale de rose, nez de charlotte aux fraises et d'amande, la bouche fine d'agrumes et de baies rouges accompagnera les apéritifs, les charcuteries, les poissons, les viandes blanches et les salades de fruits, en toutes saisons