



Type de vin: AOP Touraine Amboise Rosé, sec

Cépages: 70% Cot et 30% Gamay

Le Terroir:

- Situation Rosé d'assemblage de nos différents terroirs.

- Sol Perruche

Conduite du Vignoble:

Viticulture raisonnée, enherbement naturel. Taille gobelet
Travail du sol mécanique.

Récolte, Vignification et élevage:

Récolte mécanique pour un rendement à 35hl/ha.

Pressurage direct des raisins. Débourage à froid en cuves thermo-régulées pour préserver les arômes. Fermentation alcoolique de 3 semaines.

Elevage en cuve inox, Le vin est filtré et mis rapidement en bouteille afin de conserver toute sa fraîcheur.

Bouteille: Bourgogne évolution blanche.

Production: 7 000 bouteilles

Alcool: 14%

Sucres: 6 g/l

Acidité totale: 4g H2SO4/l