



**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