

Domaine La Rouviolle

VIN DE FRANCE - ECLIPSE DE LUNE 2023



TERROIR

Sol argilo-calcaire et grès.

Vignoble exposé plein Sud entre 200 et 250 mètres d'altitude.

CEPAGES

100% Cinsault

RECOLTE

Vendange manuelle à la caisse – Tri à la parcelle.

Les rendements sont de 30 HI /HA

VINIFICATION

Égrappage par vibration, passage des raisins sur une table de tri manuelle et foulage.

Vinification thermorégulée avec maintien des températures à 22°C.

ELEVAGE

Cuve inox thermorégulée pendant 4 mois

PRODUCTION

4 300 Bouteilles

METS ET VINS

Vin gourmand, léger sur des notes de petits fruits rouges : groseille, grenade.

N'hésitez pas à le boire frais pour les beaux jours pour accompagner vos grillades, planches apéritives ou plats de tous les jours.

Température de service 15°C

