



## Rosé

- ✓ **Le vigneron** : Famille Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 1100 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 12%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl,
- ✓ **Cépage(s)** : Syrah et Gamay.
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.  
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 80 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 10 ans
- ✓ **Vendange** : manuelle

### Vinification:

Le raisin après avoir été récolté manuellement est égrappé est pressé directement. Fermentation alcoolique en cuve inox avec le contrôle des températures.

### Elevage:

élevé en cuve inox pendant 6 mois, filtration légère avant mise en bouteille.

### Tenue et conservation

Il peut se boire dès maintenant et peut se garder durant deux ans.

### Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 10° C

Il s'appréciera en apéritif bien frais.



Un euro par bouteille est reversé à l'association « Chacun son Everest »