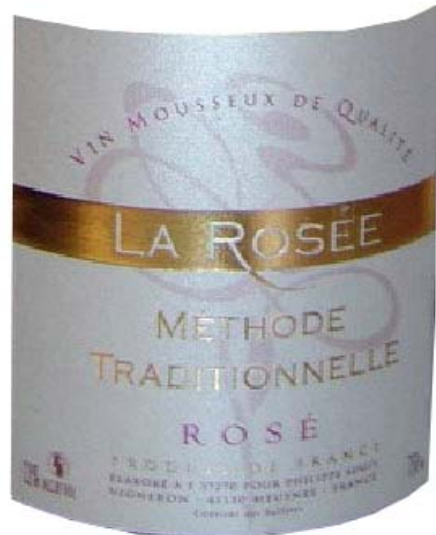


# La Rosée

*Nouvelle cuvée du Domaine, elle a vu le jour en 2007, l'élaboration de ce vin se fait à partir d'un cépage unique : Le Côt ou Malbec, cépage rustique très employé sur notre terroir à silex il y a plus d'un siècle.*



*Terroir : Argile à Silex*

*Age des vignes : 20 Ans*

*Cépage : Côt ou Malbec*

*Culture : Enherbement entre rangs*

*Rendement : 55 à 60 hls*

*Mode de taille : Courte Gobelet*

*Vinification : Les jus sont issus de pressurage direct et de macération en cuve, après débourbage de 24h la fermentation peut démarrer, elle est contrôlée à 19 °, elle dure entre 10 et 20 jours*

*Particularité : Vin non chaptalisé, aucun ajout de sucre pour la refermentation en bouteilles : qui a lieu aux Etablissements BERGER à St Martin le Beau.*

*Ce sont les sucres présents dans le vin qui refermentent.*

*Dégustation : vin très fruit rouge en bouche, une couleur franche et une longueur en bouche caractérisent cette cuvée.*

*A boire à l'apéritif ou avec un dessert servir à 6 – 8 degrés*