













Cuvée Petit Bonheur Rosé





AOP - SAINT CHINIAN

Variété royale de vins rosés, le Mourvèdre est également un cépage très capricieux : à Fonsalade, nous avons décidé de le planter en lyre pour lui amener un maximum d'ensoleillement. La lumière du soleil amène le raisin jusqu'à une maturité optimale qui conduit à un vin très pâle avec beaucoup de fruits. L'été, le soleil, les amis et du Petit Bonheur rosé : voici la recette du bonheur !

La Cuvée Petit Bonheur Rosé peut être consommée à une température de 10° et conservée 2 ans.

CULTURE					
	TERROIR	DENSITÉ	RENDEMENT	AGRICULTURE	CÉPAGES
	Argilo-calcaire	4000 pieds / ha	40 hL / ha	Agriculture Raisonnée	70% Mourvèdre 30% Syrah

VINIFICATION					
	CUVE	VIEILLISSEMENT	QUANTITÉ	ALCOOL	SUCRE
	Inox	Inox	7 000 cols	11,5% vol	Sec (0g)

DÉGUSTATION				
	COULEUR	NEZ	BOUCHE	ASSOCIATION
	Rose pâle	Notes amylique (bonbon anglais), de fruits frais (groseille) et quelques notes florales (violette)	Belle acidité, liée à la dureté du terroir et la maturité du fruit	Apéritifs, Saumon à l'aneth, Barbecue

