

le petit domaine.

BAGATELLE 2013

Appellation :	IGP Pays d'Hérault rosé
Cépage :	50% grenache, 50% cinsault
Sol :	argiles brunes, éboulis calcaires, galets roulés
Age des vignes :	25 ans
Conduite de la vigne :	en conversion vers l'agriculture biologique taille courte, 2 yeux ébourgeonnage à cœur et épamprage systématiques
Rendement :	10 hL/ha (à peine, coulure du grenache...)
Vendanges :	manuelles, en caisse de 15kg
Vinification :	pressurage direct fermentation en cuve levures naturelles (pas d'ajout de levures)
Élevage :	élevage en cuve Vin non collé, non filtré Pas d'adjuvant autre que le SO2
Dégustation :	ce rosé présente un nez frais, agréablement parfumé, la bouche est gourmande et riche, exprime des notes de fraise, pamplemousse, fenouil.
Garde :	à boire dans l'année
Nombre de bouteilles :	700 bouteilles