



Matthieu BARRET SARL

Fiche technique

Vin de France

Petit Ours Rose

QUANTITE PRODUITE : 6 660 bouteilles de 75

CEPAGE : Grenache 100 %

SOLS : Argilo limoneux sableux, sur base calcaire.

LIEUX DITS : Commune de Roussas en Drôme (Vigneron Florent Bacconnier).

AGE MOYEN DES VIGNES : 20 ans

VINIFICATION : Levures indigènes, débourage après le pressoir de 18 h, trois aération pendant la fermentation, 2g/hl de sulfite au pressoir, fermentation d'environ deux semaines. Pas de produit œnologique ajouté.

ELEVAGE : 8 mois en cuve inox, filtration tangentielle, pas de soutirages.

MISE EN BOUTEILLE : 2 g/l de sulfite ajouté mise sous vide avec bouchon Ardeaseal.

DEGUSTATION Rosé vineux et soyeux avec une belle sucrosité tout en restant sec et frais. Il est assez aromatique pour se déguster avec des glaçons pour les amateurs de piscines... Vivement les terrasses, les barbecues et les apéros au soleil !



Matthieu BARRET SARL

Matthieu BARRET

3, impasse de la Mûre 07130 CORNAS

Tel: (+33)04 75 77 20 48

matthieu.barret@domaineducoulet.com Site : <http://domaineducoulet.com>