



AL COUDERC ROSE AOP GAILLAC

Millésime : 2019

Cépages : 50 % Syrah – 50 % Duras

Sol : Argilo-Calcaire orienté sud-ouest.

Le désherbage est mécanique. Enherbement naturel alterné avec semis de féverolles.

Travail de la vigne : Les traitements phytosanitaires sont gérés de façon raisonnée, selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique.

Taille sévère, travaux en vert, effeuillage.

Vendanges : mécaniques, 2eme quinzaine de septembre.

En cave : Rosé de presse. Fermentation à basse température. Assemblage avant fermentation. Elevage sur lies fines pendant 2 mois. Mise en bouteille en janvier afin de conserver le fruit.

Dégustation :

Robe rose pâle saumonée.

Un nez agréable, fruité, frais et épicé. Note fraise des bois.

Bouche gourmande, fruitée, velouté à doux. Gouleyant, une vraie gourmandise !

Il accompagnera tous vos plats.

Servir autour de 10°.

Degré alcoolique : 13 %

PRODUIT EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE DEPUIS 2018

CERTIFIE PAT FR-BIO-01

Fabien ROUFFIAC
ARTISAN VIGNERON

Al Couderc
81150 LABASTIDE-DE-LEVIS

T : 06 87 41 46 08

fabien.rouffiac@neuf.fr

www.domainealcouderc.wixside.com