

M A S Capdaniel



LE ROSE

IGP Saint Guilhem le désert

Une robe intense aux reflets groseille. Le nez est gourmand, sur des notes de bonbon acidulé à la cerise et de fraise des bois. La bouche est tonique et joyeuse.

Le Rosé est idéal à l'apéritif, avec des tomates à la mozzarella et au basilic, accompagné de sushis, de viandes grillées et plats d'été.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

IGP Saint Guilhem le désert

Age des vignes

40 ans

Cépage

100% Cinsault

Rosé de saignée

Viticulture

Rendements de 30 hl / ha.

Agriculture biologique.

Terroir

Argilo calcaire. Terre de garrigues, sol drainant de cailloutis.

Fraîcheur caractéristique qui descend du plateau montagneux du Larzac

Vinification

Rosé de saignée. Débourage à froid. Contrôle des températures de fermentation.

Élevage

Élevage en cuve.

Mise en bouteille au printemps, en lune descendante.

Sophie Joullié et Fredy Fermaud

T. +33(0) 6 81 37 46 57 +33(0) 6 20 81 04 66 – masdecapdaniel@hotmail.com

SCEA Capdaniel - 34150 GIGNAC – SIRET 834 858 201 000 17

www.masdecapdaniel.fr

