



**FICHE TECHNIQUE**  
**INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE CEVENNES ROSE 2021**

Nombre de bouteilles de la cuvée : 19500

**Cépages :** 50% Pinot  
50% Cinsault

**Rendements :** 80HL/Ha  
Sol argilo-calcaire.

**Description analytique :**

Sucres g/l	Degré	Acidité en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		pH	SO <sub>2</sub> Libre mg/l	CO <sub>2</sub> mg/l
		Totale	Volatile			
0,2	12.53	3.57	0.16	3.74	10	1050

**Vinification :** Égrappage à 100%.  
Pressurage direct à l'abri de l'oxygène : Pressoir Bucher Inertys®  
Débourbage au froid. Filtration et réincorporation des bourbes.  
Fermentation régulée à basse température pendant 18 jours  
puis soutirage et mise au propre.  
Élevage 4 mois en cuve inox.

**Dégustation :** Couleur rose pâle.  
Nez aux notes minérales pour arriver sur une grande finesse en bouche.

**Accords mets/vin :** A l'apéritif ou sur des hors d'œuvres.

Bouteilles Bourgogne évolution – teinte sablée.  
Bouchons 45x24 – Reserva  
Cartons de 6 bouteilles debout avec intercalaires.