

ALICE

Vin de France

100% Cinsault

Alice poursuit son chemin à travers cette saignée de Cinsault 2016. Une folle épopée fruitée. Fraise écrasée mêlée de pamplemousse, un corps riche et vivifiant.

Couleur:	Rosé
Millésime:	2016
Nom de la cuvée:	Alice
Cépages:	Cinsault
Age moyen des vignes:	40 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire
Rendement (hl/ha):	25 à 30
Vinification:	Saignée de cinsault, levures indigènes, batonnages doux fermentation malolactique achevée
Elevage:	élevage 6 mois en cuve béton
Production pour cette cuvée:	1'750 bouteilles et magnums

