



ROSÉ 2022 (AB*)

* AB = Agriculture Biologique

Appellation : AOP Bugey rosé
Label : Agriculture Biologique
Couleur : rosé
Millésime : 2022
Cépage : Gamay

Situation : Polliou
Sols : argilo-calcaires
Sous-sols : moraines glaciaires, graves, molasses
Exposition : est, sud-est
Âge des vignes : 30 ans

Superficie : 0.32 ha
Rendement : 60 hl/ha
Degré : 13.5°
S02 : 43mg/L
Énergie (/100ml) : 86 kcal

À LA VIGNE


- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Enherbement naturel et intercep sous le rang
- › Taille en cordon de royat
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, ortie, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs

À LA CAVE

- › Pressurage direct
- › Débourage statique au froid après 24 h
- › Fermentation alcoolique thermo-réglée
- › Élevage en cuve 9 mois.

DESCRIPTION

Une robe rose pâle avec des reflets brillants. Le nez d'agrumes est dense. La bouche gourmande. Supporte une fraîcheur bien maîtrisée.

 10/12°C

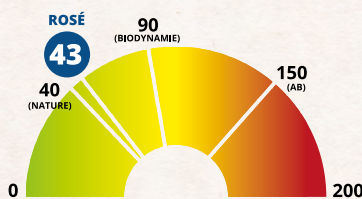


L'accord idéal selon Fabrice Sommier*
Grillades, salades

Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :

- › Vins blancs et rosés : 150 mg/L (contre 200 mg/L en conventionnel, **90 mg/L en Biodynamie et 40 mg/L pour les "vins naturels"**)



*MOF Sommellerie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française)

