



Cuvée: ACHILLEE

Appellation : Vin de France

Cépages : Grolleau gris 80% et Grolleau noir 20% vendangés en octobre 2013

Porte-greffe : 3309, rupestris du lot, SO4

Age des vignes : 25 - 30 ans

Vendange manuelle avec tris, à 13.50° de potentiel

Rendement à l'hectare : 25 HL/H

Orientation : sud-ouest

Vinification : pressée lente, directe sans cuvaison, et fermentation en cuve

Equilibre : 10.50% / vol et 50.50 grammes de sucre résiduel

Soufre total : 10 mg/L

pH 3.22

Le CO2 présent protège le vin

Mise en bouteilles en atmosphère stérile par un professionnel en janvier 2014

Alliance gastronomique : apéritif, casse-croûte et desserts à base de fruits rouges, tarte aux fraises, à la rhubarbe....

Note de dégustation : joli rosé gourmand, notes de fraises et framboises fraîches, légèrement perlant, tout en fraîcheur, doux et vif en bouche

L'Achillée (prononcé Akilé) Millefeuille est une plante vivace rose ou blanche qui pousse dans nos vignes. Son nom vient d'Achille qui pendant la guerre de Troie pansait les blessures de ses soldats avec cette fleur.