



Cuvée: ACHILLEE

Appellation : Vin de table de France

Cépages : Cabernet franc et sauvignon, Grolleau noir et Gamay, vendangé en octobre 2010

Porte-greffe : 3309, rupestris du lot, SO4

Age des vignes : 25 - 30 ans

Vendange manuelle avec tris, à 14.3° potentiel mi-octobre 2010

Rendement à l'hectare : 25 HL/H

Orientation : sud-ouest

Vinification : pressée lente, directe sans cuvaision, et fermentation en fût

Equilibre : 11% / vol et 52 grammes de sucre résiduel

Soufre total : 50 mg/L

Le CO2 présent protège le vin

Mise en bouteilles en atmosphère stérile par un professionnel en février 2011

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.