



## VENTOUX ROSE 2019

Sur les **COTEAUX** face au **CHÂTEAU DU BARROUX**, Les parcelles de grenache et de cinsault donnent à cet **ASSEMBLAGE** vêtu d'une robe rose pâle, une **SUBTILE** liaison pleine de **FRAICHEUR**, entre arômes de **FRUITS BLANCS** et notes de **BONBONS ANGLAIS**. A déguster frais.

Les **Cépages** :  
**GRENACHE, CINSULT.**

Les **Rendements** :  
Avec les **45 HL/HA** de rendement que ce terroir nous offre, ce vignoble nous permet de faire **2000 BOUTEILLES** par an

La **Vendange** :  
La date de récolte est déterminée par la **DÉGUSTATION** des baies. A la date **OPTIMALE** de maturité, La vendange cueillie **MANUELLEMENT**, est triée sur la parcelle, puis au chai.

La **Vinification** :  
Les grappes **ENTIÈRES** sont mises dans le **PRESSOIR**, le jus qui en découle est mis en cuve pendant **24 HEURES** à **BASSE TEMPÉRATURE**, pour le clarifier. Le jus est ensuite soutiré dans une cuve où se déroule la **FERMENTATION**. La température est maintenue à **17°C** tout au long du processus de fermentation.

L'**Élevage** :  
Après avoir passé l'**HIVER À LA CAVE**, le vin est filtré puis mis en bouteille.