



Domaine des Vaudois Rosé 2017

Les vins rosés du Domaine des Vaudois sont composés à près de 80% de grenache et sont issus de fermentation à très basse température visant à préserver toute la fraîcheur de leurs arômes. Ce sont des vins d'été à consommer dans l'année suivant leur élaboration.

Appellation :

AOP Luberon

Cépages :

GRENACHE (80%) / SYRAH (20%)

Vinification :

Extraction des jus : 50 % par saignée (issues des cuves de vins rouges) et 50 % en pressurage direct dès l'arrivée au chai.

Débourbage à froid (mise au clair des jus) : environ 24 heures.

Fermentation alcoolique : environ 15 jours à une température constante de 15°C.

Pas de fermentation malo-lactique.



Caractéristiques organo-leptiques du millésime 2017 :

Degré alcoolique : environ 13.

Couleur : rose saumoné assez pâle.

Arômes : notes florales avec nuances d'agrumes.

Tenue en bouche : attaque vive, bonne persistance des arômes en rétro-olfaction.

Vins d'été à consommer dans l'année suivant leur élaboration.

Commande en ligne

Vous pouvez commander ce vin en ligne sur :

<http://www.domainedesvaudois.com/commander-en-ligne>