

Isidora

IGP Ardèche Rosé 2017

13 % vol.



Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Grenache 45%
Syrah 25%
Cinsault 20%
Cabernet-Sauvignon 10%



Vignoble

Surface : 1,7 Ha
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha
Age moyen des vignes : 25 ans
Rendement moyen : 60 Hl/Ha
Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009.
Taille cordon de Royat double. Traitements à base de cuivre, soufre, et d'adjuvants d'origines végétales. Ebourgeonnage manuel.



Vinification

Récolte mécanique, à la fraîcheur de la nuit. Pressurage direct sur Syrah, Cinsault et Cabernet-Sauvignon. Saignée sur Grenache. Léger débourage. Fermentations spontanées.
Elevé en cuve béton durant 6 mois.




Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.
Filtration clarifiante. Pas de stabilisants.



Dégustation

 8 à 10°C.



Ce vin est floral, avec un nez fin et frais rappelant la violette. Gras en bouche, il a une belle vivacité et des arômes fruités de groseille, de fraise ou d'airelles.



Il accompagnera à merveille les volailles, grillades, charcuteries ou même l'apéritif.



Garde

12°C à 14°C
0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 375 ml, 500 ml et 750 ml.

