

# Le champ des filles

IGP Ardèche Rosé 2017

Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

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

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)

12,5 % vol.



## Cépage

Grenache 60%

Syrah 30%

Carignan 10%



## Vignoble

Surface : 1,5 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement moyen : 50 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire (gravette), 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 et manuelle. Pressurage direct sur Syrah. Saignée sur Grenache et Carignan. Léger débouillage.

Fermentations spontanées.

Elevé en cuve inox 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

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

