

# Isidora

## IGP Ardèche Rosé 2018

13,5 % vol.



## 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)



### Cépage

Grenache 50%  
Cinsault 20%  
Cabernet-Sauvignon 20%  
Syrah 10%



### Vignoble

Surface : 2,5 Ha  
Densité de plantation : 4000 pieds/Ha  
Age moyen des vignes : 25 ans  
Rendement moyen : 65 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. Culture d'engrais verts. 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.



Vin fin aux arômes de pamplemousse rose, de mandarine et de cassis. Minéral et frais, je suis également rond en bouche.



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.

