

Le champ des filles

IGP Ardèche Rosé 2021

Mas d'intras

12,5 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

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

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Grenache 65%

Syrah 45%



Vignoble

Surface : 1,2 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement moyen : 50 Hl/Ha

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

Fermentations spontanées. Fermentation Malo-lactique.

Elevé en cuve inox durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration clarifiante. Pas de stabilisants.

SO2 total < 20 mg/L.



Dégustation



8 à 10°C.



Garde

12°C à 14°C

0 à 2 ans



Vin rond et gourmand, à la robe rose bonbon et au nez rappelant un bouquet d'herbes fraîches, agrémenté d'agrumes et de fenouil. La bouche élégante, fine et juteuse, évolue sur une finale intense et suave.



Il vous accompagnera tout l'été mais vous pouvez le servir toute l'année à l'apéritif ou sur des salades composés ou sur des poissons.

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

