

## **PIERRES DU SUD ROSE 2016 Coteaux d'Aix-en-Provence**



Une autre facette dans l'univers des rosés, la Cunoise y trace son chemin, nous aussi.

### **Cépages**

Cunoise	90 %
Rolle	10 %

Age moyen des vignes entre 5 et 20 ans,

### **Sol**

Substrat calcaire, sols limono sableux,

### **Mode de culture**

Vignes en agriculture biologique.  
Vignes palissées,  
Taille courte en cordon de royat.  
Enherbement naturel permanent,

### **Vinification**

VIN BIOLOGIQUE  
Macération pelliculaire,  
Fermentation alcoolique à basse température,  
Fermentation malo-lactique non souhaitée,

### **Élevage**

Sur lies pendant l'hiver.  
Mise en bouteille après assemblage en fin d'hiver.

### **Habillage**

Bouteille bordelaise tradition blanche 750 ml et 500 ml.  
Bouchon synthétique.  
Capsule personnalisée

### **À boire sur**

L'idéal pour soupes de poissons, charcuteries de pays, cuisines épicées venues d'ailleurs.

Température de service : 12 à 14 °C,  
A boire de préférence dans l'année, mais peut se garder deux ans.

<b><u>Degré alcoolique</u></b>	<b>13 °</b>
<b><u>Sucre résiduel</u></b>	<b>&lt;2g/l</b>

