

cabochard 2024

rosé sec – Gamay – Vin de France



Cépage

Gamay

Mode
de culture

Agriculture biologique
Vignes de Gamay

Vinification

Vinification au Domaine Sérol.

Pressurage direct.

Jus refroidis puis débourbés.

Fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes.

Fermentation malolactique.

Élevage de 3 mois en cuve ciment.

Après une légère filtration, mise en bouteille effectuée
par nos soins..

Teneur en alcool 11,5 % / vol.

Mise en
bouteille

Bouteille en verre allégée (395 g)

Obturation : Vis

Existe en 75 cl

Certification

Vin biologique certifié par FR-Bio-01-Ecocert
Agriculture France

Service

A 11 °C. Conservation de 2 ans