

ROSÉ 2025

GAMME TRADITION

TERROIR

Le Vin Charentais **Rosé de Merlot** est issu du vignoble situé sur une parcelle argilo-calcaire en haut de coteaux. Cette parcelle est en **lutte biologique**.

CÉPAGE

100% **Merlot**

Âge moyen des vignes : 20 ans

Surface : **0,7 hectares**

Type de taille : **Cordons de Royat**

Rendement : 50 hl/ha

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Le raisin est récolté mécaniquement. La vendange est non éraflée. **Pressurage direct** de la vendange à une température la plus basse possible. Une fermentation en cuve thermorégulée est réalisée avec une **sélection de levures spécialisées**.

Après fermentation, réalisation d'un soutirage et élevage en cuve sur lies fines. Mise en bouteille dans l'année.

DESCRIPTIF SENSORIEL

Fruits frais (framboise, fraise), bonbon anglais.

Structuré, rond, enveloppant et sucrosité. **Acidité sur les agrumes** (pamplemousse), fraîcheur et longueur.



ROSÉ 2025

TRADITION RANGE

TERROIR

This **Rosé of Merlot** wine comes from the vineyard located on a clay-limestone plot at the top of hillsides. This plot is in **biological control**.

GRAPE VARIETY

100% **Merlot**

Average age of the vines : 20 years

Area : **0.7 hectares**

Pruning : **Cordons de Royat** (Cords of Royat)

Yield : 50 hl/ha

VINIFICATION / AGEING

The grapes are harvested mechanically. The harvest is not scratched.

Direct pressing of the grapes at the lowest possible temperature.

Fermentation in a thermoregulated vat is carried out with a

selection of specialized yeasts.

After fermentation, racking and aging in tanks on fine lees. Bottling within a year.

SENSORY DESCRIPTIVE

Fresh fruits (raspberry, strawberry), English candy.

Structured, round, enveloping and sweet. **Acidity on citrus** (grapefruit), freshness and length.

