



Domaine
Chante Cigale

L'Apostrophe Rosé
VIN DE PAYS DE MÉDITERRANÉE



Production/ Superficie : 1 hectares soit 5 000 bouteilles

Terroir / Situation géographique :
Le vignoble est situé à Travaillan à 15 km de Châteauneuf du Pape (voir carte).

Age du vignoble : 40 ans

Densité de plantation : 4500 pieds par hectare

Rendement : 40 hectolitres par hectare

Mode de culture : Gobelet 100 %

Cépages : GRENACHE 70% CINSAULT 30 %

Vendanges : Vendanges Manuelles et tri sélectif

Vinifications :
Pressurage direct.
Fermentation alcoolique à 16°C en cuves Inox.
La fermentation malolactique est bloquée volontairement pour préserver la fraîcheur et l'acidité naturelle.

Elevage :
5 mois sur lies fines sans batonnage.
Stabilisation naturelle au froid.

Dégustation :
Robe rose corail. Nez d'agrumes et de fleurs fraîches.
Beaucoup de finesse, de fraîcheur et persistance aromatique d'agrumes et de fruits rouges.

Accompagnement : Crustacés, poissons et gambas à la plancha, Salades gourmandes et fromage de chèvre au miel.

Potentiel de garde : 2 ans

Température de service : 10-12 ° C