



Rosé de Syrah Cuvée Clémentine : 3ha

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

Historique.

Ce vin issu des premières presses de syrah, vous rappellera par sa couleur rosée la Provence, le soleil et les vacances. C'est un assemblage de différentes parcelles du domaine : Oeuillat, Champ Bouvier et les Faysses. Au fil du temps, il est devenu le best-seller du domaine.

Situation géo-climatique.

- Climat méditerranéen, semi-continental, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux
- Terroir : argilo-calcaire

Mode de culture.

- Cépage : Syrah 100 %
- Plantation : 2.50m sur 1m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.40m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

Récolte.

- Début des vendanges mi-septembre
- Production : 50 Hl/ha, suivant millésime

Vinification.

- Pressurage pneumatique avec sélection des jus
- Débourage à froid
- Fermentation à 10°C
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Conservation 5 mois sur lies fines
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage.
- 20 000 bouteilles commercialisées.

Dégustations.



Un rosé qui vous séduira par son fruité, la finesse de ses arômes de petits fruits rouges et par la robe vive que lui apporte la Syrah.



A servir à l'apéritif, accompagne tous les repas estivaux, salades, pâtes et grillades.
Température conseillée 10° à 12°. Conservation 2 à 3 ans.

