NATURA Rosé

Vin biologique

Encépagement	100% merlot
Appellation	A.O.C. Bergerac Contrôlée
Region	Sud-Ouest de la France
Elevage	En cuve
Temps de garde	4 ans
Alcool	13,5%
Acidité	3.61
PH	3.45
Sucres résiduels	1.9 g/l

Terroir	Les vignes sont situées sur un plateau, sur un sol de calcaire et d'argile rouge. Les raisins sont sélectionnés sur les parcelles ayant le plus de vigueur. Depuis 2005, le vignoble a été converti en agriculture biologique.
Vinification	50 % des raisins ont été macérés pendant 36 heures pour en extraire la saveur et la couleur tandis que le reste a été directement pressé pour préserver la fraîcheur. Afin d'augmenter la concentration, une saignée est effectuée sur nos parcelles.
Elevage	Couleur rose rouge séduisante, aromes intenses de fruits rouges : fraise et framboise avec un palais rafraîchissant.
Dégustation	Idéal à l'apéritif ou bien servi frais avec des viandes froides ou des pâtes.

Jean-Michel KAPPÉ – Vins d'Esprit
13, Rue de l'Etoile – 67160 WISSEMBOURG
Tél : +33 6 31 49 61 68 – jeanmichelkappe@gmail.com – www.vins-esprit.com