



La Rose du Meunier

Vin de France Rosé

Appellation : Vin de France Rosé

Terroir : Sol argilo-graveleux

Cépage : 100 % Merlot

Vinification :

Vendanges manuelles à pleine maturité.

Eraflage total.

Saignée de la cuve après 18 à 24 heures de macération.

Fermentation malolactique non-faite.

Contrôle des températures permanent.

Cenologue conseil : AC. D. Conseils

Elevage : En cuve pour préserver les arômes de fruits frais et garder une couleur vive.

Production : 150 caisses.

Commentaire de dégustation :

Un vin de soif pour l'été à boire sur son fruit.