

# DE DOMAINE PRADINES

Maxime Lapousterle

11 Chemin de Pradines

34190 Montoulieu

Tél : 06 10 79 18 69

## Rosé 2023



Couleur

Blanc

Appellation

Vin de France

Agriculture biologique

Millésime

2023

Cépage(s)

Marsanne (85%) Syrah (15%)

Nature terroir

Sol Argilo-calcaire

Âge des vignes

Entre 10 et 20 ans

Superficie

0,5 hectare pour la cuvée

Rendements

15hl/ha

Degré d'alcool

12,5%

Sucres résiduels

<2g

Travail en vigne

Taille tardive, 1 passage charrue puis enherbement spontané, épamprage, tondeuse 3x dans la saison, traitement soufre et cuivre uniquement pour 2kg de cuivre et 20kg de soufre / ha.

Travail en cave

Covinification, vendanges machine (pour la température) cuves inox thermorégulées, 2 soutirages, mise en bouteille mars 2024, pas de filtration, ni bentonite, 0-0 en sulfites

Notes de dégustation

Visuel : petite turbidité. Nez : laurier, mirabelle, jasmin. Bouche : vif, amande fraîche, chevreffeulle



Maxime Lapousterle

Vigneron – Entreprise  
individuelle

Siret : 532 423 936 00014

