



La Colombine, Vinum Clarum, Vin de France, Rosé, 2022

Vin de France, VSIG, France

Un vin frais fruité gouleyant

PRÉSENTATION

Un "Claret" dans toute sa variété, ou un rosé de macération.

On va chercher un peu de couleur, beaucoup de fruits et d'arômes de fraise et de bonbon anglais.

LE MILLÉSIME

un millésime tardif des vin à 12.5, un grande buvabilité

VINIFICATION

Le Clairet ou vin claire ou Claret, est un vin rouge de macération très courte 12 à 18 heure après reception des vendages. Puis le jus est séparé des peaux (marc) et on fini la vinification comme un vin blanc.

Vinification sans soufre

ÉLEVAGE

Ah, bah non ! mise en bouteille rapide pour garder la fraîcheur la jeunesse

CÉPAGE

Merlot 100%

12,5% % VOL.

Sans sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1250

Rendement: 45 hL/ha

Âge moyen des vignes: 35 ans

Élevage en cuve: 3 mois

Sucre résiduel: 2.3 g/l

pH: 3.36

Acidité volatile: 0.50 g/l

SO2 free: 5 mg/L

SO2 total: 65 mg/L

SERVICE

un vin d'apéro de partage, mais aussi un vin qui s'accordera parfaitement avec les cuisines Indienne et chinoise.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année, 2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Service légèrement rafraichi mais pas glacé

ASPECT VISUEL

Rose fraiche limpide

AU NEZ

Des arôme de fruit rouge éclatant



EN BOUCHE

fine et douce avec une belle persistance pour ce type de vin

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
Bourgogne légère	750			

