



LES VINS DOMAINE DU CLOSEL

NATURE ET CULTURE

ROSALIA

VITICULTURE



Millésime	2019
Appellation AOP /AOC	Vin de France
Géologie	Plateau schisto-gréseux, sables éoliens en surface
Cépage	90 % Cabernet Sauvignon - 10 % Cabernet Franc
Age des Vignes	45 ans
Porte-greffe	Rupestris du Lot
Récolte	Manuelle en fin de vendanges
Date de vendange	Fin septembre
Taille	Guyot Double
Gestion du sol	Travail 2 rangs sur 3, désherbage mécanique du cavaillon
Rendements	28 hl/Ha

VINIFICATION

Macération	7 jours de macération semi-carbonique 2/3 de vendange entière
Vinification	Vinification avec levures indigènes et bas intrants
Elevage	10 mois en cuve

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Dégustation	Nez qui évoque le marc de raisin, les fruits rouges tels que la cerise noire et la mûre, en bouche c'est un vin plein de gourmandise et de fraîcheur.
Accords mets et vins	Charcuterie, fouaces, grillades

ANALYSE TECHNIQUE

Alcool	12,50 %
Acidité Total	3,4 g/L
Sucre Résiduel	0,9 g/L
SO2 libre	ND
SO2 Total	16 mg/L
Production	4 037 bouteilles



CONTRÔLÉ PAR FR-BIO-01
AGRICULTURE UE/NON-UE



BIODYVIN

DOMAINE DU CLOSEL

Château des Vaults

49170 Savennières FRANCE

tel : +33 (0)2 41 72 81 00 fax : +33 (0)2 41 72 86 00

www.savennieres-cloسل.com E-mail : commerciale@savennieres-cloسل.com

TVA : FR 40 408 763 506 Siret : 4087635060016