



MAS GABRIEL

FICHE TECHNIQUE

Les Fleurs Sauvages - rosé

AOP Languedoc

CEPAGES : du vieux carignan et du cinsault complantés en 1950, avec du grenache gris, vignes de 10 ans.

TERROIR : une seule parcelle à St Jean de Bébien, Pézenas, sur un sol de galets roulés. Travail de la vigne en agriculture biologique.

VENDANGES : manuelles. Rendement 30hl/ha.

VINIFICATION et ELEVAGE : pressurage de grappes entières, débourbage à froid, suivi par une fermentation avec contrôle de la température. Court élevage en cuve.

DEGUSTATION : Rosé pâle à la nuance « melon ».

Le nez évoque les fleurs séchées et les fruits rouges telles que la groseille et la framboise. La bouche est ample mais équilibrée et ne manque pas de fraîcheur ni de minéralité.

Bouteilles produites : 1300

Vol : 13%,

Vin biologique

MAS GABRIEL

Deborah et Peter Core, vignerons à Caux, 34720

www.mas-gabriel.com