

## VIN DE PAYS DE VAUCLUSE - ROSÉ



### INFORMATIONS GÉNÉRALES

**Nom du vin :** Rosé

**Appellation :** Vin de Pays de Vaucluse

**Volume (en hl) de cette cuvée :** 50 hl

**Couleur :** rosé

**Cépage :** 100% Grenache

**Terroir :** argilo-calcaire

### VINIFICATION

**Vendanges :** manuelles

**Éraflage :** non

**Macération pré-fermentaire :** non

**Température de fermentation :** 18 °C

**Macération :** carbonique (15 jours)

**Pressurage :** direct

**Mode d'élevage :** fermentation cuve inox /  
conservation cuve béton

**Durée en cuve :** 6 mois

**Durée sous-bois :** non

### ANALYSE

**Sucres résiduels :** 1,5 gr/litre

**Acidité totale :** 3,88 gr/litre H<sub>2</sub> SO<sub>4</sub>

**Acidité volatile :** 0,26 gr/litre

**SO<sub>2</sub> libre :** 28 mg/litre

**SO<sub>2</sub> total :** 107 mg/litre