



PRIURÉ LA CHAUME



## Le Rosé

Exclusivement issu du cépage merlot, ce rosé à la robe profonde et aux reflets orangés est une invitation à croquer les fruits rouges de l'été et tout particulièrement la framboise. Il s'agit d'un rosé « militant » qui s'inscrit résolument dans la catégorie des rosés de gastronomie par opposition au rosé de soif ou de terrasse. Une pierre contributive à la réhabilitation du rosé comme une catégorie de vin à part entière.

Elaboré par saigné sur les plus beaux raisins du domaine, il est puissant, gras et onctueux. Il rivalise avec les plus réputés rosés du sud de la France ou encore les meilleurs clarets bordelais par sa longueur en bouche et sa finale épicée.

Déguster à 11°C sur un dessert à fruits, un plat épicé ou encore tout simplement à l'apéritif.

### Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rosé

Cépage(s): 100 % merlot

Conditionnement: 75 cl

Millésime(s) disponible(s): 2012

Alcool % volume: 13,5 % VOL

Production annuelle: De 3000 à 5000 cols/an.

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Rosé par saignée rapide (> 1heure).Débourbage au froid et fermentation naturelle. Contrôle de température à 18°C.

Analyse chimique: Puissance : 13.5 % vol, Acidité totale : 3.83 gr H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> gr/L, Acidité volatile : 0.25 gr H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 15 mg/L, Anhydride sulfureux Total < 100 mg/L, Sucres réducteurs : < 2 gr/L.