

IGP ARDÈCHE - ROSÉ

Cuvée des Barges



IGP ARDÈCHE- ROSÉ
LES BARGES

PRÉSENTATION

« Vous êtes des barges », voilà la première réaction de Louis CHOMEL lorsque ses enfants lui présentent leur projet de cave ... Néanmoins, aujourd'hui le grand père est heureux et fier. Ce rosé de couleur claire et brillante vous surprendra par sa vivacité et son goût fruité.

VENDANGE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en benne de 40 kg, transport grappe entière.
Pressurage direct puis débourage à froid.
Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulée.

ACCORDS METS & VINS

Idéal en apéritif, il accompagnera facilement vos barbecues et salades composées.

TYPE DE SOL

Granite peu profond

ENCÉPAGEMENT

Gamay, vigne de 10 à 20 ans d'âge, rendement 50 à 60 hl.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

8 à 10°C