

Chante Coucou Rosé 2010



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 80% pressurage direct (Abouriou, malbec et syrah) – 20% saignée (cabernet franc et merlot)

Vendanges : manuelles

Vinification et élevage : pressurage très lent et longue fermentation en foudre.

Elevage 16 mois sur lies fines et tiré sur lies.

Levures indigènes

Mise en bouteille : fin juin 2012

Profil du vin : ce rosé est issue d'une fermentation lente en foudre de chêne, il a été élevé et tiré en bouteille sur lies fines. La légère présence de gaz carbonique est donc naturelle, elle apporte au vin fraîcheur aromatique, originalité et caractère. Vin coloré, fruité et friand.