



Carlina - Rosé

AOP VENTOUX

C'est le rosé plaisir du Domaine Perréal, à déguster sur le fruit. Cette cuvée est issue d'un assemblage des différentes parcelles et terroirs du domaine. Alliant finesse, fraîcheur et gourmandise, cette cuvée est à partager à tout moment. Idéale pour les apéros d'été, salade, poisson, viandes grillées et les légumes frais de saisons.

Assemblage et cépages

40% Grenache N, 40% Syrah, 20% Mourvèdre

Lieux-dits

Le Jas (Grenache/Syrah), Ravin de Bardoin (Grenache et Mourvèdre)

Terroirs

Marnes argileuses (Ravin de Bardoin) et sables ocreux (le Jas)

Rendements et âge des vignes

40hl/ha /15 ans

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement. Rosé de pressurage direct, il est vinifié sans sulfite, en cuve inox, à basse température et un élevage sur lies en cuve.

Production

5000 bouteilles

