



ENSEMBLE
***Côtes de Gascogne, Rosé,
Cabernet Sauvignon***

CEPAGES : 100 % cabernet Sauvignon produisant

AGE DES VIGNES : vignes de 15 à 20 ans

RENDEMENTS : 80 HI/Ha

VIGNOBLE ET TRAVAIL DE LA VIGNE : Nous sélectionnons pour le cépage Cabernet Sauvignon des sols argilo-graveleux orientés plein sud. Fort d'une belle exposition et de nuits fraîches, nos raisins mûrissent doucement, leur permettant de développer des arômes. Les vignes sont conduites en guyot simple avec une surface foliaire maximale. La densité de plantation est de 4000 pieds hectare. Un sillon sur deux est travaillé au niveau du sol afin de limiter les stress hydriques .

VINIFICATION : Après une macération pelliculaire de 4 heures, le jus est séparé des peaux et de la pulpe pour poursuivre une vinification traditionnelle "blanc". Une stabulation à froid permettent d'extraire tous les arômes caractéristiques du cépage. La fermentation s'effectue en cuve inox thermo-régulée à basse température afin de préserver le potentiel aromatique du futur vin.

DEGUSTATION : Sa teinte est rosé pale, son nez plutôt floral.

En bouche, il se caractérise par une attaque fraîche, une bonne structure et un bon équilibre

SERVIR : Plutôt des charcuteries ou salades, à l'ombre et entre amis.

RECOMPENSE: Médaille d'or 2017 au Concours Général Agricole de Paris

Domaine de FORTUNET, 32110 Lanne-Soubiran, 06 80 32 74 50 ou 05 62 09 16 01.

site : www.domaine-fortunet.com ; adresse e.mail : info@domaine-fortunet.com

Contacteur Mr DEBETS Vincent.