



Vignobles Quet

Emotion des Terroirs

FRAICHEUR D'ETE Vin de France Rosé



Appellation : Vin de France Rosé

Couleur : Rosé

Superficie : 1 Ha

Production : 3 000 bouteilles 200 magnum Bag in box

Sols : Silico-argileux

Age de la vigne : 30 ans

Encépagement : 80% Merlots 20% Cabernets Sauvignons

Densité : 5 500 pieds/hectare

Taille : Guyot simple

Mode de production : Lutte raisonnée, HVE

Conduite de la Vigne : Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé. Taille en vert.

Vendange : Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification : Vinification traditionnelle

Garde : A boire dans l'année

Note de dégustation : Fruité et frais, le rosé est, il est vrai d'abord idéal pour l'apéritif.

