

DOMAINE
DE
GRANAJOLO

Granajolo Rosé

Cuvée Monika

CONDUITE DU VIGNOBLE :

Géologie :
décomposition d'arène granitique.
Exposition : NNE/SSW.
Âge : 2012
Densité de plantation :
3300 et 4000 pieds/ha.
Taille : cordon de Royat.
Ebourgeonnage manuel.
Désherbage mécanique,
pas d'utilisation de désherbant.
Protection phytosanitaire :
Soufre mouillable et cuivre.
Pas d'engrais chimique.
Rendements : 40 hl par hectare.

VINIFICATION :

Sulfitage à faibles doses.
Pressurage direct avec un pressoir
pneumatique alimenté par un tapis sur
lequel un tri est effectué.
Cuvier entièrement inox et
contrôle des températures.
Débourbage à 8°C et fermentation
entre 16 et 18°C.
Pas de fermentation malolactique.
Elevage sur lies avec bâtonnages
pendant 2 semaines.
Elevage : 3 mois en cuve inox.
Filtration tangentielle qui nous permet d'avoir
des doses de soufre basses tout en gardant la
stabilité du vin.
Mises en bouteille en janvier avec
notre propre machine.
Les vins en bouteille sont stockés
dans une pièce climatisée.



LE VIN :

Cépages :

Sciaccarellu, Niellucciu.

Dégustation :

Œil :

Rose marbré.

Nez :

Riche, complexe, mélange de fruits rouges (fraise) et fruits exotiques (ananas), épicé, minéral.

Bouche :

Une attaque fraîche, minérale et savoureuse, une évolution grasse et fruitée. Un bel équilibre pour un rosé avec de la matière.

Conseil de dégustation :

A boire dans les 3 ans.

Se déguste entre 8 et 10°C aussi bien sur un poisson que sur une viande.

Vin BIO
Certifiés par Ecocert sas

www.granajolo.fr