

# LES COULEURS DE SOPHIE

## ROSE - VIN CHARENTAIS



**Dégustation** : Vin rond aux arômes fruités. Appréciez ce rosé bien frais avec un plateau de charcuterie, les grillades et salades composées. Essayez-le également en apéritif avec 1/3 de jus de pamplemousse.

**Nature du sol** : Argilo-calcaire

**Cépages** : Merlot et Cabernet Franc



**Production** : Agriculture biologique. Taille en guyot double. Vendanges manuelles pour limiter la trituration et l'oxydation des raisins avant l'arrivée au chai.

**Vinification traditionnelle :**

Saignée de Merlot et Cabernet Franc. Fermentation à basse température pendant une dizaine de jours. Elevage sur lies en cuve inox pendant l'hiver. Filtration kieselguhr puis filtration sur plaques de cellulose avant la mise en bouteilles au printemps.