



## NOTES FRIVOLES 2016

VIN ROSÉ

Vin Biologique

750ml

### MENTIONS TECHNIQUES

Appellation : IGP Pays de Caux

Date d'embouteillage : Mis en bouteille au domaine : 15 mars 2017

Alcool : 12,5% alc / vol

Sucre résiduel : 0,20 g/l

Acidité : 3,50 g/l

### TERROIR

Sol : Sablonneux, argilo-calcaire

Orientation : Terrasses sud et est-ouest

### VITICULTURE & VENDANGES

Cépages : Grenache Noir (44%), Syrah (41%), Carignan (12%), Cabernet Franc (3%)

Vendanges : Surtout à la main, du 28/08 au 11/09/16

Densité : 4000 et 8000 pieds / ha

Age des vignes : De 10 à 38 ans

Rendement : 35 hl/ha

### VINIFICATION

Egrappage

Pressurage direct, débouillage à froid

Fermentation alcoolique en cuve inox

### ELEVAGE

Sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox

### NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose pâle. Ces délicieuses notes jouent sur une gamme de fruits gourmands, composée de pêches blanches, de fraises et d'agrumes.

Belle acidité et jolie longueur en bouche.

## LES NOTES FRIVOLES DE CECILE 2016

VIN ROSÉ

Vin Biologique

150cl MAGNUM

