



CABERNET ROSE 2006

APPELLATION:	VDP du Jardin de la France
MILLESIME :	2006
CEPAGE:	Cabernet
EXPLOITATION:	Domaine des Bégauldières
NOM DE LA CUVÉE:	Domaine des Bégauldières (vallet)
TYPE DE VIN:	Rosé sec (<2g sucres résiduels / litre)
AGE DE LA VIGNE:	35 ans
THERMOREGULATION:	18°C (durant la fermentation)
ELEVAGE:	Cuve inox
TYPE DE VINIFICATION:	F.A (Fermentation Alcoolique)

RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES:

NATURE DU SOL:	Sol Siliceux Argileux sur roche mère gabbro
A LA VIGNE	Maîtrise des rendements du à une taille courte (60 hl/ha). Pratique de la lutte raisonnée.
A LA CAVE:	Macération en cuve aérienne seulement quelques heures pour obtenir une couleur rosé et des tanins très souples. La température est maintenu entre 15 et 18°C pour conserver les arômes du raisin. La fermentation est déclenchée sous l'action des levures puis chaptalisation (rajout de sucre) si nécessaire. Un soutirage est effectué puis conservation sur sa lie fine jusqu'à la mise en bouteille en Avril 2007.
REMARQUE DU VIGNERON:	D'une belle robe aux reflets oranges, ce Cabernet se dénote par son nez discret et fruité. En bouche, il est désaltérant avec une bonne harmonie et sans trop de complexité. A consommer dans l'année en apéritif ou avec des côtelettes d'agneaux..
ETIQUETTE:	

