

LES INSPIRÉS

Rose Fruite

le Puy
des Arts

D o m a i n e T h é r i c



Rosé Fruité

Cépages : Muscat de Hambourg

Terroir : argilo-calcaire de bas coteaux

Age et rendements des vignes : 10 ans / 50 Hl

Mode de conduite : « raisonnable » en optimisant les interventions

Récolte manuelle en caisses avec tri de la vendange

Chambre froide : refroidissement de la vendange 24 H

Vinification pressurage, clarification immédiate et mise en fermentation thermo régulée a16 °

Élevage : sur lies fines 2 mois

Couleur rose ambré

Nez exotique d'épices douces, clou de girofle, noix de coco, fleur d'acacia

Palais bouche douce et muscatée, fleurs d'amandier et cerisier

Température de service 10°

Les Mets apéritif, tapas, melon, pâtisserie

Quartier les bessieres 84 240 ANSOUIS France

Tel : 04 90 09 81 76 Fax : 04 90 09 99 71

www.lepuydesarts.com / contact@lepuydesarts.com