

Cha'Ladoc, c'est l'histoire du coup de foudre entre le cépage Caladoc et notre petit chat un peu trop curieux... Pendant les vendanges, Tigrou a suivi de très près l'élaboration de ce rosé, la légende dit même qu'il a failli tomber dans la cuve... Cha'Perlipopette!

Lieu-dit: « Les Plumes » sur la commune de Jonquières

Sol: limoneux et argilo-calcaire

Cépages: 90% Caladoc, 10% Syrah

Date de plantation: Caladoc 2015 - Syrah 2002

<u>Vinification et élevage</u>: pressurage direct puis

débourbage à froid pour garder un maximum de fruit et

de fraîcheur. Maîtrise des températures pendant la fermentation. Elevage de 6 mois en cuve inox.

<u>Certification</u>: Agriculture Biologique

Notes de dégustation :

Couleur: rose pâle aux reflets pomelos

Nez: notes d'agrumes

Bouche : équilibrée sur des notes de fruits rouges et d'agrumes, beaucoup de fraîcheur et de

gourmandise.

Accord mets et vins : Idéal en apéritif et pour accompagner les plats d'été : salades, légumes et

poissons grillés, viandes blanches etc.

Température de service : 8 et 10°

Tarif bouteille de 75cl: 8,50€ TTC

Achat possible à partir de 1 bouteille



