

# DOMAINE PHILIPPE PLANTEVIN

## LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**EARL DOMAINE PHILIPPE PLANTEVIN - Domaine Philippe Plantevin**

Appellation

**AOC Côtes du Rhône**

Type

**Rosé**

Millésime

**2022**

Cépages

**Mourvèdre 95%, Grenache noir 5%**

## EN BREF

Vin obtenu par pressurage direct de raisins noirs à l'aide d'un pressoir pneumatique. Faible rendement, à a fois gras rond, fruité équilibré tout en finesse avec belle longueur en bouche.

## PRÉSENTATION

Terroir

Argilo calcaire de type garrigue, chaud et sec, situé sur plateau caillouteux au sud du village de Sainte Cécile Les Vignes.

Vinification

Pressurage lent réalisé immédiatement après récolte mécanique; débouillage par le froid pendant un vingtaine d'heures puis soutirage et levage. Fermentation à basse température ( entre 14°C et 16°C) pendant 8 à 10 jours. Filtration sur terre avant mise en bouteille.

Elevage

En cuve jusque mi- mars pour favoriser sédimentation naturelle hivernale.

## CONSEILS

### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % vol.

Allergènes (sulfite): Contient des sulfites

Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf

Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

### DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 3700 bouteilles

Sucre résiduel:

pH: 3.46

