



Rose de Gueguette

Fiche technique

Saumur Rosé
(Rosé sec)

Caractéristiques

Cépage : 70 %Cabernet Franc,
30% Cabernet Sauvignon

Age de la vigne : + de 40 ans

Récolte : mécanique

Vinification : traditionnelle

Certification HVE



Garde : dans l'année

Mode de culture : raisonné

Type de sol : argilo-calcaire

Gatien Dézé
1, rue Saumuroise
49400 Souzay-Champigny
gatien.deze@gmail.com
06 70 71 89 62

A la vigne

Le vignoble est conduit en culture raisonnée dans le respect le plus total de l'environnement. Les interventions phytosanitaires ne sont déclenchées que lorsque la pression maladive est importante et non pas de manière systématique. Les sols sont travaillés un rang sur deux, de manière à limiter la concurrence de l'herbe sur la vigne.

Au chai

Issue d'un pressurage direct, la fermentation alcoolique se fait à basse température de manière à préserver un maximum d'arômes. A l'issu de ce processus, le vin est mis en bouteilles ou en bib.

Au verre

Ce vin saura parfaitement vous accompagner dans vos apéritifs estivaux, en famille ou entre amis. Il s'adapte à toutes les situations !