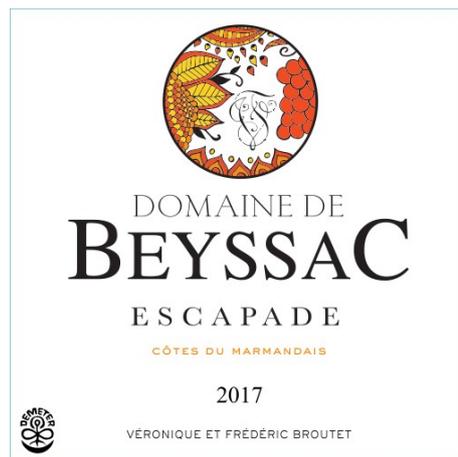


Fiche Technique L'Escapade 2017 Rosé



Vignoble (pour cette cuvée)

- Coteau argilo-calcaire plein sud, dominant la vallée de la Garonne
- Surface 0,50 ha, densité plantation 4.000 et 5.000 pieds/ha, rendement 40 hl/ha
- Age des vignes : 20 ans
- Cépages : Merlot 50%, Cot 50%
- Engagé en Agriculture Biologique depuis 2009, Biodynamie depuis 2016

Viticulture

- Rang désherbé mécaniquement (lame et outil rotatif interceps), inter-rang enherbé
- Epamprages et rognages mécaniques
- Ebourgeonnage, dédoublage, relevages, échardage, effeuillage manuels
- Traitements au pulvérisateur face par face (cuivre < 3,5 kg/ha/an)

Vinification

- Récolte manuelle en cagette
- Egrappage, tri, macération dans le pressoir le temps d'obtenir la couleur désirée, pressée puis débouillage au froid
- Fermentation à 18°C en cuve inox thermorégulée. Travail des lies.
- Collage à la bentonite (argile naturelle)
- Mise en bouteille le 26/01/2018
- SO2 total à la mise en bouteille : < 51 mg/l
- Filtration légère à la mise en bouteille, préservant toutes les qualités du vin.
- Bouchage liège

- Appellation : AOP Côtes du Marmandais rosé (sec)
- Titre alcoométrique : 13,5 %vol
- Quantité produite : 2.400 bouteilles 75cl
- Mention bio : "Vin bio – FR-BIO-16" (Qualisud)
"Vin biodynamique" (Demeter France)

