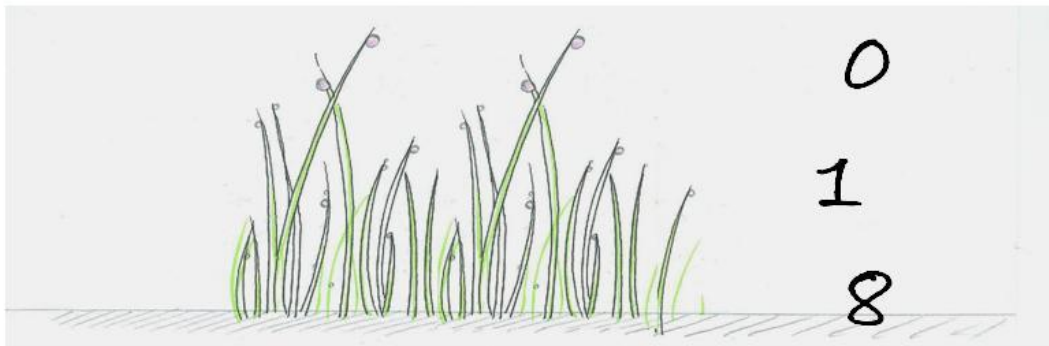


Perle de rosé

2



Domaine de Puïssauve

Jérôme Bonhême vigneron récoltant 63120 Sermentizon

Tel : 06.66.15.75.30

14% vol    vin sans IG. Contient des sulfites    750ml

Les raisins cultivés en agriculture biologique, issus de vieux gamay d'Auvergne, sont vendangés à la main et directement mis au pressoir, le jus est envoyé en cuve sans aucun sulfitage et mis à débourber toute la nuit. Le lendemain, soutirage afin d'éliminer uniquement les bourbes les plus lourdes. La fermentation se déroule avec un contrôle de la température sans dépasser 18°C, elle peut durer plusieurs semaines avec éventuellement un chauffage de la cuve. En fin de fermentation, des couvertures chauffantes sont utilisées pour maintenir la température au environ de 18°C afin de déclencher la fermentation malolactique. Cette fermentation permet de baisser naturellement l'acidité du vin, on perd un peu de fraîcheur et de vivacité, mais on obtient un vin moins acide, plus rond et plus charmeur.

Rendement: 35hl/hectare

Quantité: 1200 bouteilles

Tarif: 6.50€ la bouteille