



G · A · T · E · L · L

ROSÉ

BRUT NATURE RESERVA 2017

COUPAGE *Garnacha et Pinot noir*

VITICULTURE Bio: *Depuis 2015, en conversion. Depuis 2018, Certification écologique (CCPAE)*

VIEILLISSEMENT *Vin de base fermenté en fûts de chêne français. Vieillessement minimum : 40 mois*

ANALYTIQUE

Taux d'alcool:	11,5%
Glucose/Fructose:	0.2 gr/l
Sulfites libres:	19 mg/l
Sulfites total:	86 mg/l
Acidité volatile:	0.30 g/l
Acidité totale:	4.8 g/l H ₂ SO ₄
pH:	3.10

NOTES DE DÉGUSTATION

Bulle: *fin et abondant formant un chapelet persistant*

Couleur: *cuivré, oignon pâle aux reflets violets*

Arôme: *herbes de toilette, fruits mûrs, fruits secs*

Saveur: *frais, savoureux, fruité, puissant, avec une légère acidité et une fine amertume*

PRODUCTION LIMITÉE: 2923 bouteilles