



# 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.*  
*Vieillissement 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  $H_2SO_4$

**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