



Par Jean-Michel Arnaud

Artisan Vigneron

## CUVEE FLORIANE

AOC MINERVOIS ROSE

**2018**

**Robe :** claire et limpide.

**Nez :** floral avec des notes d'agrumes.

**Bouche :** attaque franche et fraîche. On retrouve les agrumes. Un vin rafraîchissant à servir tout aussi bien avant le repas, sur des entrées et sur des plats épicés.

**Rendement :** 45 Hl/Ha.

**Cépages :** Syrah 50%, Cinsault 50%.

**Age moyen des cépages composant la cuvée :** Syrah 25 ans, Cinsault 6 ans.

**Terroir :** sol argilo calcaire avec une pierrosité de 50%, exposition Est Ouest.  
(Les terrasses de La Livinière)

**Vendanges :** manuelles

**Vinification et élevage :** les vendanges sont effectuées manuellement.

Les raisins sont acheminés à la cave par des bennes de 1000 Kg. Ce vin est un rosé de pressurage direct. La fermentation alcoolique s'est déroulée sur lies fine avec un contrôle rigoureux des températures. Température de fermentation inférieure à 17°C. Après la fermentation alcoolique un élevage sur lies fines avec bâtonnage régulier a été effectué durant un mois et demi.

\* *Sud de France*

