

FICHE TECHNIQUE DE LA CUVÉE LE ROSÉ DE PONZAC CAHORS

<b>Terroir :</b>	Argilo calcaire
<b>Cépage :</b>	100% Malbec
<b>Mode de conduite :</b>	Enherbé un rang sur deux, le second étant travaillé
<b>Travaux en vert :</b>	Dédoublage des bourgeons, effeuillage, vendange en vert (éclaircissage)
<b>Rendement :</b>	45 hectolitres par hectare (1,5 bouteilles par pied)
<b>Vinification :</b>	Issu de saignée, la maîtrise des températures de fermentation à 16 °C permet de préserver les arômes et la fraîcheur propre à ces terroirs.
<b>Accord mets et vin :</b>	Vin plaisir et convivial, il accompagnera vos instants de partage et s'adapte facilement à tous les mets.

