



Malbec Rosé

Un vin exclusif que l'on trouve qu'au Cru de l'Hôpital, une bombe de fruit et de fraîcheur. Pour les personnes qui cherchent un rosé avec beaucoup de caractère.

Appellation	Vully AOC	Contenance	75 cl
Cépages	Malbec	Garde	0 à 2 ans
Alcool	13.0 % vol.	Température de service	10 à 12° C
Culture	Biodynamique Certifié Demeter	Accords	A table pendant les grandes chaleurs

Terroir

Les vignes de Malbec sont sur le terroir de Fichillien, un terroir chaud et bien drainé favorisant une belle maturation de ce cépage tardif.

Vinification

C'est un Rosé de saignée. Directement après la mise du raisin en tonneau, nous pratiquons une saignée pour tirer les premiers jus encore pâles et permettre au jus restant d'avoir plus de peaux au contact pour réaliser un rouge plus concentré.

Le Malbec ayant naturellement une acidité élevée, nous avons ainsi un rosé très frais. Les arômes du cépage font le reste et permettent de créer ce vin si expressif.

