

CUVÉE

rosé

# ZÉZÉ 2021

Rosé de grolleau bien mûr, une explosion de petits fruits rouges acidulés qui tranche dans le côté chaleureux du vin. On sort la planche apéro ou on fait rôtir un poulet aux herbes et le week-end est entamé !

CÉPAGE	grolleau
TERROIR	vignes de 10-20 ans sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique non certifié
VINIFICATION	pressurage direct / fermentation en cuve béton / légère filtration / non collé / léger ajout de soufre à la mise en bouteille
VIEILLISSEMENT	en cuve de béton



MARIE THIBAULT

ARTISANE : MARIE THIBAULT