



DOMAINE
DUPUY DE LÔME

Matelote Rosé 2014

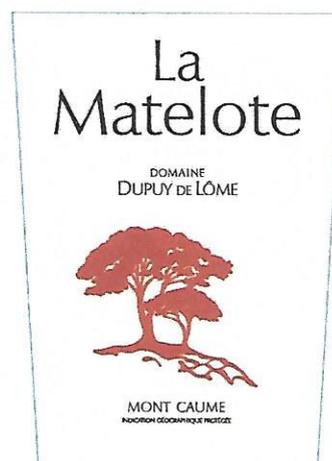
IGP Mont Caume

Vin issu de raisins provenant de
l'agriculture biologique certifié ECOCERT

13.5%vol

« Gourmandise »

*Vinifié, Elevé, mis en bouteille au
Domaine par Gérard Damidot*



Terroir

La Matelote petite colline qui surplombe nos vignes exposé nord avec 10% de vieilles vignes

Cépages

50% Grenache
25% Mourvèdre
25% Syrah

Techniques culturales

Ebourgeonnage
Epamprage
Vendange en vert
Travail du sol
Vendange manuelle

Vinification

Tri de la vendange
Réception par gravité
Macération pendant 2 heures
Pressurage direct
Débourbage à froid
Température de Fermentation contrôlée
autour de 18°C
Fermentation de 2 semaines

Dégustation

Robe saumon.
Nez aux arômes de fraises et framboises
Bouche gourmande et facile.

Accords mets et vin

Apéritifs, entrées, plats provençaux...

**Vente exclusivement au domaine,
cavistes, hôtelleries et restaurations**

