



COCCINELLE

AOC VENTOUX ROSÉ



80% Cinsault, 20% Grenache ASSEMBLAGE	10 → 30 ANS ÂGE DES VIGNES	_____ MILLÉSIME
--	---	--------------------

TERROIR

TOPOGRAPHIE

Clos arborés en restanques à 300 m d'altitude.

SOL

Calcaire et sablo-argileux. Une structure qui permet drainage et conservation de la fraîcheur.

ATMOSPHÈRE

Mélange d'essences et plantes aromatiques, alternance d'ombre et lumière, microclimat frais.

PARCOURS DES RAISINS

TRAVAIL

Vendanges manuelles en caquettes de 15 kg.
Une nuit en chambre froide, tri manuel, remplissage du pressoir par gravité.

VINIFICATION

Pressurage direct puis débouillage 24 h après.

ÉLEVAGE

6 mois en cuve inox.



NOTES

VIN BIOLOGIQUE

