



domaine de
babio

**VdP de l'Hérault
rosé 2005**

FICHE TECHNIQUE

CEPAGES : cinsault 100%

RENDEMENT : 60 hL/ha

ELABORATION : vigne palissée vendangée à la machine
égrappage et foulage
refroidissement du jus à 8° C
macération en cuve 24 h avec maintien de la température sous 12°C
saignée intégrale
débouillage 24 h à 8°C
fermentation à basse température (15 à 17°), régulation par drapeaux inox
élevage en cuve en résine
collage (bentonite et colle de poisson)
vin non filtré

CONDITIONNEMENT : en bag in box 5 ou 10 L

A LA DEGUSTATION : belle robe rose pale à reflets saumons
nez fin, amylique, intense
en bouche, attaque vive, rond, fin, aromatique, équilibré

CONSEIL DE DEGUSTATION : consommer entre 10 et 12°C, sur des grillades, pizzas ou tartes salées,
couscous...
vin à boire dans l'année