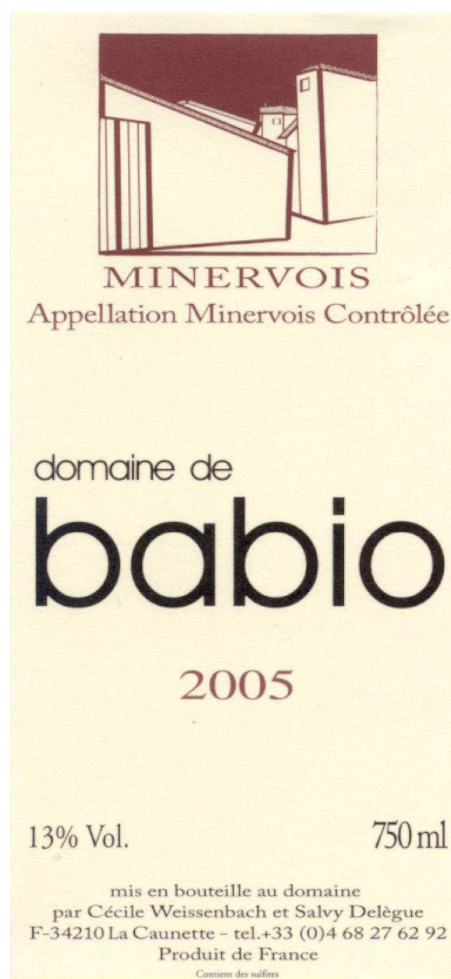


Domaine de Babio
ROSE
AOC Minervois
2005

FICHE TECHNIQUE

Rosé de pressurage direct, méthode traditionnelle



CEPAGES et RENDEMENTS : cinsault sur terroirs argileux (35%)
grenache gris sur terroirs argilo-sableux type grès (35%) à 30hL/ha
carignan sur terroirs argilo-sableux type grès (30%) à 50hL/ha

ELABORATION : grenache gris et carignan en gobelet vendangées à la main avec tri à la vigne
cinsault en vendange mécanique
égrappage et foulage
pressurage direct du mélange de grenache/cinsault et du carignan d'autre part
séparation des presses à 1.5 bar
débouillage 36 h de 5 à 10°
fermentation à basse température (15 à 17°) en cuves séparées, régulation par drapeaux inox
élevage en cuve à chapeau flottant en résine
collage (bentonite et colle de poisson)
légère filtration sur plaques à la mise en bouteilles

CONDITIONNEMENT : en bouteilles de 75 cl et en cartons de 6 bouteilles couchées

A LA DÉGUSTATION : belle robe rose pale à reflets saumon, brillante
nez de petits fruits frais, notes de bonbon anglais
en bouche, souple à l'attaque puis bonne vivacité, fin, aromatique, vin équilibré

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

CITATION : Revue du vin de France Juillet/Août 2005, « les vins de l'été » p.70, pour la cuvée 2004, trois étoiles