

DULAS

La Gravière

ROSÉ

2025



Une robe pâle aux reflets saumonés et un nez frais aux notes de fruits rouges suivi d'une pointe floral sans agressivité. La bouche ronde et gourmande.

La finale est longue. Un vin plaisir !



Apéritif, viandes blanches et grillades

ASSEMBLAGE : 50 % Cabernet Franc
50 % Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES : 25 Ans

DENSITÉ MOYENNE : 4500 Pieds Par Hectare

NATURE DES SOLS : Boulbène, Argilo-Graveleux

CONDUITE DU VIGNOBLE : Viticulture visant à respecter notre environnement et notre santé. Labellisé HVE4 - L'enherbement des vignes est naturel, un travail du sous sol sous le rang est réalisé.

RÉCOLTE - VENDANGES :

Récolte mécanique avec tri intégré. La récolte s'effectue tôt le matin à température fraîche afin de préserver l'intégrité des arômes du raisin. Le vignoble d'un seul tenant permet un transport rapide sans altération de la vendange.

TECHNIQUE DE VINIFICATION :

Eraflage et foulage du raisin avant la mise en cuve.

Pressurage direct à froid en pressoir pneumatique. Fermentation à basse température (17°C). Eraflage et foulage du raisin avant la mise en cuve. Pressurage direct à froid en pressoir. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Assemblage final avant mise en bouteille pelliculaire en pressoir pneumatique à basse température. Chaque cépage est vinifié séparément et suivi par notre Oenologue Estelle DESSUP. Fermentation de 15 à 20j. en cuves inox thermo régulées à 18°C maximum. Elevage sur lies fines jusqu'à mise en bouteille. Batonnage deux fois par semaine durant 2 mois. Assemblage final avant mise en bouteille.

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12% VOL.



WWW.CHATEAU-NARDIQUE-LA-GRAVIERE.COM

A CONSOMMER DANS L'ANNÉE POUR UNE DÉGUSTATION OPTIMALE - GARDE POSSIBLE : 3 ANS

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION