

## Domaine du Haut Bellay - Saumur - Rosé Rosé - 2020

### Vignoble

- Sol : Graves limono-argilo-sableuses
- Surface : 1.2 ha
- Âge moyen : 30 ans
- Densité : 4545

### Viticulture

- Taille / Palissage : Taille Guyot / conduite basse et palissée
- Entretien du sol : Désherbage sous le rang et enherbement entre les rangs
- Protection phytosanitaire : Certifié BIO depuis 2014
- Particularités : Effeillage mécanique

### Vendanges

- Type de récolte : Manuelle
- Rendement : 45

### Vinification

- Vinification : Macération 12 heures, thermorégulation
- Élevage : Elevage 3 mois en cuve
- Assemblage : 100% Cabernet Franc

### Dégustation

- Oeil : Robe rose pâle
- Nez : Nez expressif aux notes de fruits rouges (framboise, groseille, fraise), d'agrumes et de bonbon anglais.
- Bouche : Rosé sec avec une bonne vivacité et une finale assez douce. Vin gourmand et expressif aux arômes de fruits rouges et fruits blancs.
- Durée de garde : 2 à 3 ans.

### Gastronomie

- Température : 8 °C
- Délicieux avec : Apéritif, tapas, grillades, buffets

Produit par : Domaine Du Haut Bellay

Exploitation de l'EPL : Lycée Edgard Pisani

