

## LA DÉGUSTATION

Nez très aromatique rappelant la fraise des bois et la gelée de coing.

Bouche enveloppante, délicieusement sucrée qui rappelle les arômes de coing.

La finale délicatement amère peut rappeler certains bitter type campari, ce qui rend cette vendange tardive très fraîche et digeste.

## LES CÉPAGES

Marselan (100%)

## LE SOL

Loess sur roche de grès calcaire

Vignes de coteaux de versant Est à 250 m d'altitude

## LE TRAVAIL DES VIGNES

Agriculture bio certifiée

Taille douce respectant les flux de sève

Ajout de composts uniquement

Engrais verts

Ebourgeonnage strict

## LA VINIFICATION

Vendange et tri manuel en surmaturité

Levures indigènes

Vin non muté

La fermentation s'arrête naturellement à 98g/L de sucres résiduels

## L'ÉLEVAGE

Élevé 6 mois sur lies fines en cuve béton

Embouteillé et stocké dans les chais à température constante jusqu'à expédition

# LES PRUNELLES

## 2025

### ROSÉ

VIN DE FRANCE

