



ROSÉ / VIN DE PAYS D'OC 

Cépages	Syrah Caladoc
Origine du cépage	Le Caladoc est un croisement des cépages Grenache Noir et Malbec réalisé en 1958
Aptitude du cépage	Les grappes sont moyennes et les baies sont de taille assez grosse. Le cépage est résistant à la sécheresse et aux parasites, ce qui induit moins de traitements. Il donne de très bons résultats, tant du point de vue de la qualité que de la quantité. Le vin produit est généralement utilisé dans les assemblages et est très apprécié en rosé.
Sol	Argilo calcaire
Type de vinification	Pressurage direct, débouillage à froid, température de vinification 14°C.
Durée de conservation	2 ans
Visuel	Robe très pale.
Olfactif	Un nez élégant de groseille et de fraise.
Gustatif	D'une belle fraîcheur riche et dense avec une finale éclatante de fruit.
T° de service	11°C
Instant de consommation	Cuisine asiatique légèrement pimentée, apéritif, grillade.

ROSÉ / VIN DE PAYS D'OC 

Grapes variety	Syrah Caladoc
Grape Origin	Caladoc is a cross between Grenache Noir and Malbec grapes created in 1958.
Grape Characteristics	The bunches are of a medium size whilst the grapes are fairly large. This grape variety is resistant to drought and parasites, which therefore requires fewer treatments. It gives very good results in both quality and in quantity. The wine produced is generally used when blending varieties and very often in rosé.
Soil	Limestone calcaire
Type of vinification	Direct pressing, cold settling, vinification temperature 14°C.
Shelf life	2 years
Eye	Very pale in colour.
Nose	An elegant bouquet of red currents and strawberries.
Palate	A beautiful, rich and dense freshness with a vibrant fruit finish.
Serving temperature	11 °C
Gastronomic alliances	Lightly spiced Asian foods, aperitif, BBQ.

ROSÉ / VIN DE PAYS D'OC 

Rebsorte	Syrah Caladoc
Herkunft der Rebe	Die Rebsorte Caladoc ist eine Kreuzung von schwarzem Grenache und Malbec 1958
Charakter	Die Traubenhenkel des Caladoc sind durchschnittlicher Größe mit relativ grossen Beeren. Die Rebsorte ist resistent gegen Trockenheit und Parasiten und benötigt deswegen geringere Pflege. Sehr gute Erträge im Bezug auf Qualität und Quantität. Der produzierte Wein wird im Allgemeinen zum Mischen verwendet und ist besonders beliebt für Rose.
Boden	Lehm Kalkboden
Vinifikation	Nachtweinklese, Direktpressung, Kaltstabilisierung, 14°C
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Optisch	Sehr helle Robe
Bouquet	Eleganter Duft nach Johannisbeere und Erdbeere
Geschmack	Frischer, vollmundiger Geschmack, sehr fruchtiger Abgang
Trinktemperatur	11 °C
Schmeckt zu alliances	Asiatische Küche leicht gewürzt, Grillgerichte, Aperitif

GAMME VIN DE PAYS - IGP