

L'AMOUR DIVIN

Rosé Sec *BIO – 2025*

Cépages : **Souvignier Gris 15 %, Vidoc 85 %**
(cépages resistants aux maladies)

Rendement : 60 hl/ha, 2 ha de vignes,

Viticulture : Travail dans le respect de l'environnement. Soin de la vigne par cuivre, soufre, et argile. Entretien de l'intercep mécaniquement, effeuillage, entretien de l'enherbement avec un « rolofaca », engrais verts, etc.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire les arômes. Pressurage lent en ne prenant que le cœur des presses.
Débourbage à froid afin de faire sédimenter le jus. Fermentation entre 16°C et 18°C avec les levures indigènes du terroir. Assemblage de rosé de saignée et de rosé de pressurage.
Respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

Notes de dégustation : Arômes d'agrumes et de petits fruits rouges. Arômes floraux avec quelques notes mentholées.

Eric Fabre, sommelier caviste chez Atrium Vigouroux *(Cahors – 46)* : « Une robe saumon, avec un nez de pivoine, de groseille à maquereau, de framboise qui laisse entrevoir un rosé de table, ce que confirme une bouche plutôt bien menée avec une finale légèrement métallique, typique du terroir. Ça y est, j'ai envie d'une salade niçoise ! »

Conditionnement : 15 000 bouteilles de 75 cl.

Service: Entre 8 et 10°C.

Accord : Salades, charcuteries, plats d'été, viandes blanches et grillades.

Garde : A boire dans les 2 - 3 ans à venir.
Récompensé par une medaille d'or (92/100) au concours International PIWI Wine Award 2024.
Sélectionné au Guide Hachette tous les ans de 2010 à 2020.
Récompensé par une medaille d'argent au mondial du rosé 2012
Récompensé par 2 medailles d'or et d'argent au Concours Général Agricole de Paris.

Mickaël Raynal



EARL PAPYLLON
45 chemin des Brugues – 82800 VAÎSSAC
contact Mickaël : 06-77-11-93-31 /
domainederevel@yahoo.com