

L'ORATORI ROSÉ

CEPAGE

Merlot - Syrah

TERROIR

Coteaux bien exposés
Sol : argilo calcaire
Climat : Méditerranéen
sous influence Océanique
Altitude : 350 à 450 mètres

VINIFICATION

Vendange sur des parcelles
sélectionnées. Pressurage
immédiat à basse pression avec
presseur pneumatique.
Clarification par le froid
Fermentation à température
contrôlée en cuve inox.
Vinification traditionnelle.

VIGNOBLE

Densité de plantation :
4000 pieds/Hectare
Agriculture Raisonnée.

ANALYSE

Alcool : 12,5% vol
SO2 Total : 100mg/l
Sucre : <0,5g/l

DEGUSTATION

Sa robe lumineuse est d'un rose
très pâle aux reflets légèrement
saumonés.
Son nez est intense et fruité... il
nous offre des senteurs de fruits
rouges frais (cerise, fraise) et
d'épices douces.
Sa bouche est équilibrée et
fraîche.



CAPDEPON

BLANQUETTE - CRÉMANT - VIN

Domaine Des Trois Fontaines - 4 Chemin Horto - 11300 Villelongue-d'Aude

Tél : 04 68 69 51 81 - E-mail : domaine@capdepon.fr

www.capdepon.fr