

# Mas d'Arcaÿ

## FICHE TECHNIQUE NOM DE LA ROSE

LANGUEDOC 2017



**Appellation :** AOC LANGUEDOC

**Cépages et conduite :** 80 % Grenache, 20 % Cinsaut. Vignes de 35 ans, 4000 pieds à l'hectare, palissées sur deux niveaux de releveurs, taille en cordon de Royat.

**Sol :** galets roulés sur terre rouge argilo-calcaire

**Rendement :** 55 Hl par hectare

**Vinification :** traditionnelle en cuve thermo régulée

**Formats :** Bordelaise 75 cl en bouchon de verre

**Dégustation :** Ce vin présente une jolie robe pale. Ce rosé d'appellation est rond, avec des notes d'agrumes et de pêche. Il est plaisant et rafraichissant.

**Garde :** 2 à 3 ans

**Accord mets/vin :** Ce rosé s'accordera parfaitement avec une grillade, comme sur une salade ou des plats à base de tomate confite.

**Tirage total :** 12 000 bouteilles

**Distinction :** Une étoile au guide Hachette des vins pour le dernier millésime

### Analyses

Alc/Vol :	13.25 %
Acidité :	3.03 g/L
pH :	3.36
Sucre résiduel :	< 1 g/L

