

# Clauzes de Jo Rosé 2022

## AOP Languedoc

---



Encépagement : Riveyrenc (80%), Mourvèdre (20%)

Terroir : AOP Languedoc

Climat : Méditerranéen

Sol : Argilo-calcaires caillouteux

Rendement : 40hl/ha

Vinification : Riveyrenc et Mourvèdre sont vinifiés séparément. Après remplissage complet de la cuve et avant fermentation une saignée est effectuée pour récupérer environ 20% du jus de la cuve.

Récolte : Vignes de 15 ans labourées. Raisins vendangés tôt le matin à la main et mis en cuve rapidement.

Elevage : Fermentation cuve inox. Elevage en barrique non neuves (5 mois sur lies fines). Assemblage environ 1 mois avant mise en bouteille.

TAV : 12,5 % - Acidité totale : 3,5g/l

Dégustation : Rosé gastronomique, aromatique, soyeux. Nez intense, notes de fruits rouges, belle fraîcheur en bouche.

Accords : Grillades, planchas, paëlla, charcuterie, en apéritif

Service : 8-10°

Garde : 2-3 ans

Bouteille : Bourguignonne 75 cl

Conditionnement : Carton de 6

Carton : 31x25.5x17.5

Palette : Europe - 600 bouteilles