

A.O.P Languedoc

## Les Clauzes de Jo Rosé



<b>Cépages</b>	Cinsault (50%), Mourvèdre (50%)
<b>Récolte</b>	Issus de vignes âgées d'une quinzaine d'années, toutes labourées, les raisins sont vendangés tôt le matin, à la main et emmenés en cuve rapidement.
<b>Rendement</b>	40 HI / Ha
<b>Vinification</b>	Cinsault et Mourvèdre sont vinifiés séparément. Après le remplissage complet de la cuve, et avant que celle-ci ne fermente, on effectue une saignée afin de récupérer environ 20% du jus de la cuve. La couleur désirée est obtenue environ après 4 à 6 heures de macération. Le jus récupéré est placé 24 heures au froid afin de le clarifier. Après clarification, le vin est mis en barrique où il effectuera sa fermentation.
<b>Elevage</b>	En barrique (non neuve) de 7 mois sur les lies fines.
<b>Assemblage</b>	Les barriques de Cinsault et de Mourvèdre sont assemblées après dégustation et juste avant la mise en bouteilles (1 mois environ)
<b>Analyses</b>	Degré moyen: 14% Vol Acidité totale: 3.5 g/l
<b>Dégustation</b>	Rosé gastronomique de caractère, belle robe, brillant, nez intense avec des notes de fruits rouges; légèrement grillées. Bel équilibre et belle fraîcheur en bouche. Service: température de 14/15°C, sur grillades, planchas, paëlla, charcuterie..
<b>Conditionnement</b>	En carton de 6, type bourguignonne 75 cl.
<b>Production</b>	3000 Cols