

Domaine de Péliissols "Brosé"



DOMAINE DE
PELISSOLS

"Dans l'obscurité de la lune, nos rêves éclairent le chemin"

Cépages:	95% Grenache 5% Merlot
Appellation:	Vin de France
Sols:	Argilo-calcaires
Altitude:	300 à 350m
Rendements:	30 à 40 hl/hectare (Grenache) 25 à 35 hl/hectare (Merlot)
Age des vignes:	plus de 20 ans
Viticulture:	enherbement naturel et total des parcelles gestion de l'herbe via paillage (Rolofaca) aucun herbicide, insecticide ou produit de synthèse
Vinification:	tri de la vendange sur table (5 à 10% de rejet) fermentation en petite cuve inox fermentation via les levures indigènes (rien d'ajouté) élevage sur lies fines pendant 4 à 6 mois pas de passage en barriques aucun collage ni filtration ajout à minima de sulfites à la mise en bouteille Sulfites totaux <20 mg/l
Production :	environ 4000 bouteilles par an
Dégustation :	Robe rose ambré très soutenue. Nez sur la fraise, la mure qui s'ouvre sur des notes épicées. Bouche intense avec d'abord des touches de framboise tout en rondeur puis arrive la réglisse qui souligne la fraîcheur du vin.