



Pink Paradise 2025

Vin de France



Cépages : 40 % Grenache 30 % Syrah 30 % Mourvèdre

Plantation : 4 000 ceps/ha, entre 10 et 30 ans

Rendement : 50 hl/ha

Vignoble : les Granges Gontardes

Sol : galets roulés (les Granges Gontardes)

Altitude : 180 m

Orientation : sud

Système de conduite : cordon de royat avec palissage

Vendange : récolte mécanique réalisée en sous maturité



Vinification : jus de gouttes à la réception
vinification à température ambiante de la cave

Levures : indigènes

Filtration : filtre à plaques

Élevage : 6 mois en cuve de fibre de verre alimentaire

Potentiel de garde : consommation immédiate

Certification : vin biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01 et vin biodynamique labellisé par Demeter



Production : 6 000 bouteilles

Sulfites : - mg / L total

Degré : 12 % vol.

Caractéristiques du vin

vin d'été, basé sur le fruit et la fraîcheur. Un bouquet fringant où se mêlent des notes de fruits blancs et de pêches de vigne croquantes. Une bouche rafraîchissante et acidulée portée par les arômes de fruits blancs et d'agrumes

Historique du nom

Pink Paradise, pour une ambiance estivale et festive



Accords

rosé plaisir, frais et gourmand, compagnon idéal des apéritifs et grillades estivales au bord de la piscine

Température de service : 8°C

Mr & Mrs Théo

Charlène et Laurent
CLAPIER
Vigneron Paysan

drôme provençale (26) France

LES
CAVES
CATHÉDRALES
distributeur exclusif du

2620 route Belvédère 26130 Saint Restitut – France
06 18 32 27 11 - contact@caves-cathedrales.fr

