

**AOC LANGUEDOC
Rosé 2017
Cuvée "Les Gariguettes"**



Cépages (varieties) :

70% Grenache Noir

10% Cinsault

10% Syrah

10% Muscat petits grains

Rendement (yield) :

40 hl/ha

Conduite (vine growing) :

Démarche bio (organic approach)

Vinification :

Pressurage et vinification à basse température (10°)

Grapes crushed and vinified with a low temperature temperature (10°)

Elevage (wine aging) :

Cuve inox pendant 5 mois

Steel tanks during 5 months

Quantité disponible : 10000 Cols

Mise en bouteille à la propriété
Estate Bottle