

## *Cuvée de Rosette*



12% vol.

*Vin vinifié, élevé et mis en bouteille par*

**Benoît ROSEAU**

75 cl.

# **Benoît ROSEAU**

Vin artisanal en vallée du Rhône

## **Rosette 2009**

**Appellation :** Vin de table de France

**Millésime :** 2009

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Syrah

**Quantité produite :** 1400 bouteilles

**Terroir :** sol peu profond sur roches métamorphiques de micaschistes

**Climat :** "Lyonnais" : les **hivers sont tempérés**, les **étés chauds** et les précipitations sont relativement régulières. Les vents dominants sont les vents du Nord et du Sud.

### **Caractéristiques :**

Rosette est le surnom que mes amis m'ont donné depuis toujours, je voudrais leur faire un clin d'œil en baptisant ainsi cette cuvée et en réalisant aujourd'hui mon rêve de créer mon domaine viticole, le Clos du Pigeonnier.

### **Vinification et élevage:**

- Vendange à la main,
- Pas de levurage
- Fermentation en grappe entières par macération carbonique,
- Fermentation malolactique en fût,
- Elevage : 6 mois en demi muids de chêne de 600L,
- Mise en bouteille : pas de collage, filtration légère (5µm).

### **Dégustation :**

- Couleur soutenue burlat à reflet violet,
- Nez friand à l'expression florale, fruitée et épicée : violette, cerise et cassis , cachou,
- Bouche charnue, ronde et fraîche à la structure ferme.

### **Accord met et vin :**

Pur vin de plaisir, friand et fruité, à servir frais en toute occasion, voir même à l'apéritif !!! Il pourra accompagner les barbecues de l'été, les repas de fête entre amis.