

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

Le Rosé du Matin 2020 (13%)

Vin de France

Cépages : Gamay (80%) et
Chardonnay (20%)

Sols : Granitiques

Viticulture : Vignes de 60 ans
cultivées en biodynamie



Vinification : Elevage en jarre de 500 litres. Pas de filtration ni de collage, seule une infime quantité de soufre est ajoutée à la mise en bouteille

Dose de sulfites totale : 16 mg/l

Acidité Volatile : 0,62 g/l H₂SO₄

Dégustation: Un rosé qui n'a de Provençal que l'envie de le boire au soleil, sur un port, une plage, des rochers, un kayak ou à l'ombre d'un pin... Il est vineux, sur l'orange sanguine et il a ce côté terreux, terrien qui le rend très identitaire.

Le millésime 2020: Pour ce deuxième millésime, la récolte était plus généreuse et qualitative. Pas de gel ni de grêle contrairement au premier millésime en 2019. Peu de traitements ont été réalisés car les pressions de maladie ont été faibles. Les dernières pluies d'avant vendange (30mm autour du 20 août), ont grandement contribué à l'équilibre du vin.