

DOMAINE
DES
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

Le Rosé du Matin 2021 (12,5%)

Vin de France

Cépages : Gamay à jus blanc

Sols : Granitiques

Viticulture : Vignes de 50 ans
cultivées en biodynamie



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

Dose de sulfites totale : 14 mg/l

Acidité Volatile : 0,56 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 2021: Ce troisième millésime restera une année marquée dans nos mémoires tant les conditions climatiques furent difficiles : gel printanier (-8°C pendant 3 nuits début avril), grêle au mois de juin, précipitations à répétition de juin à juillet et donc mildiou plus que jamais présent. Avec modestie et motivation, on s'est battu pour faire une récolte certes petite (15hl/ha) mais de bonne qualité. Heureusement, le joli mois de septembre a permis d'atteindre des maturités alcooliques et phénoliques souhaitées. Les vins retranscrivent bien le millésime, la fraîcheur est au rendez-vous.