

DOMAINE  
DES  
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES  
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

## Le Rosé du Matin 2022 (12,5%)

Vin de France

**Cépages :** Gamay à jus blanc  
et chardonnay (10%)

**Sols :** Granitiques

**Viticulture :** Vignes de 60 ans  
cultivées en biodynamie



**Vinification :** Rosé de saignée élevé 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 :** 33 mg/l

**Acidité Volatile :** 0,80 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**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 2022:** Après un printemps relativement chaud et sec, et deux épisodes caniculaires en été, le processus de maturation des raisins était très lent, stress hydrique oblige. Heureusement, deux épisodes de pluies abondantes mi-août et fin août ont permis un apport d'eau primordial pour la reprise des maturations. Ainsi, la récolte a été belle avec des raisins sains et à bonne maturité, un beau millésime après un millésime 2021 compliqué.