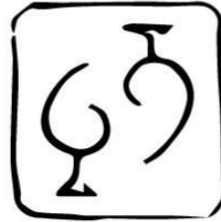


DOMAINE  
DES  
CANAILLES



BEAUJOLAIS - PIERRES DOREES  
SIMON PEROT - ETIENNE UBAUD

## Le Rosé du Matin 2019 (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 :** 14 mg/l

**Acidité Volatile :** 0,7 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 2019:** Pour ce premier, millésime nous n'avons pas été épargnés! Gel de printemps et grêle en août, nous avons perdu 50% de la récolte. Petite récolte donc mais la qualité est au rendez-vous! Bonne dégustation.