

DOMAINE DE LA BEGUDE

FICHE TECHNIQUE VIN ROSE 2006



POURCENTAGE DANS L'ASSEMBLAGE : 40% MOURVEDRE, 20% CINSAULT, 25% GRENACHE, 15 % CARIGNAN.

Vinification : Issue de raisins triés une première fois sur le pied de vigne, une deuxième à l'entrée du chai sur table de tri.

La vendange est totalement égrappée et foulée, puis elle est macérée plus ou moins longtemps, suivant les cépages et les années (de quelques heures, jusqu'à une nuit). La pressée vient alors ponctuer le processus pré fermentaire.

Une autre partie de cet assemblage est obtenue par saignée des futures cuves de rouges moins de 15 % de l'ensemble. Les jus sont maintenant sélectionnés et vinifiés séparément. Les températures sont maintenues optimalement, pour obtenir une complète transformation des sucres par les levures sur une quinzaine de jours.

La fermentation malolactique est effectuée pour tout ou partie des cuves composant l'assemblage suivant les millésimes.

