



DOMAINE DE CAUQUELLE

Famille SIREJOL & Fils

46170 FLAUGNAC

Tel. : 06.82.59.54.59 / 06.79.82.19.65

E-mail : domaine.cauquelle@orange.fr

FICHE TECHNIQUE ***« ROSE » AOC Coteaux du Quercy***

Couleur : ROSE

Cépages : Cabernet Franc et Gamay

Sol : Argilo-calcaire rouge et caillouteux.

Durée de conservation : 2 ans.

Rendement : 60 hl/ha

Mise en bouteille au domaine.



Conduite du vignoble : Taille Guyot simple et double. Effeillage mécanique.

Vinification : Vendange mécanique. Rosé de pressée. Fermentation à basse température 18°C. Débourage à basse température après 24 Heures de stabilisation.

Elevage en cuve inox.

Dégustation : Robe rose vif. Sec et fruité. Nez expressif aux arômes de fraises, framboise...doté d'une personnalité fine et élégante avec du volume et du gras. Ce Cabernet Franc agrémentée par le Gamay laisse un agréable moment de fraîcheur en bouche apportée par sa légère acidité.

Température de service : 5-6°C.

Accord gastronomique : Salades, Grillades, Charcuteries fines et fumées...

