



**FICHE TECHNIQUE**  
**INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE**  
**COTEAUX DU PONT DU GARD ROSE 2021**

Nombre de Bouteilles de la cuvée : 36800

**Cépage :** 50% Grenache Noir  
50% Grenache Gris

**Rendements :** 75 HL/Ha  
Sol de coteaux argilo-calcaires.

**Description analytique :**

Sucres g/l	Degré	Acidité en g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>		pH	SO <sub>2</sub> Libre mg/l	CO <sub>2</sub> mg/l
		Totale	Volatile			
0.7	12.48	3.48	0.11	3.40	25	1000

**Vinification :** Égrappage à 100%  
Pressurage direct à l'abri de l'oxygène : Pressoir Bucher Inertys®  
Débourbage au froid. Filtration et réincorporation des bourbes.  
Fermentation régulée à basse température pendant 18 jours puis soutirage et mise au propre.  
Élevage 5 mois en cuve béton revêtue.

**Dégustation :** Robe pâle, teinte grenache Gris.  
Nez de kumquat et de groseille.  
La bouche est fraîche avec une finale sur la poire.

**Accords mets/vin :** A servir à l'apéritif, sur des crudités ou un plat de charcuterie.

Bouteilles Bourgogne ecova – mi-blanche.  
Bouchons Diams® III, 44/24 et Vis Stelvin Luxe.  
Cartons de 6 bouteilles debout avec intercalaires.