

Sélections de PUY ARNAUD

Le Rosé 2021

Vin de France



Age moyen des vignes

30 ans

Cépage

70 % cabernet franc, 30 % merlot

Vignoble

Parcelles sur plateau argilo-calcaire, conduites en Agriculture Biologique (AB) et Biodynamique (Demeter et Biodyvin).

Vendanges

Manuelles, du 27 septembre au 1^{er} octobre.

Vinification

Saignée par écrasement après 3 heures de macération. Fermentation naturelle dans une jarre en porcelaine à basse température (16°C).

Elevage

Elevage de 6 mois sur lies fines en jarre, accompagné de bâtonnages en jour fruit.

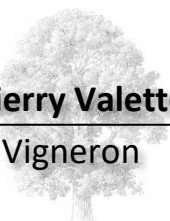
SO₂ Total : 48 mg/L Alcool : 12.5°

Mise en bouteille

530 bouteilles le 29 mars 2022.

Thierry Valette

Vigneron



EARL Thierry Valette

Clos Puy Arnaud - 985 route des vignes - 33350 Belvès de Castillon - France

Tel : 05 57 47 90 33 contact.cpa@orange.fr www.clospuyarnaud.com