



PRIURÉ LA CHAUME



Le Caravage

Une robe rouge écarlate à reflets cuivrés, ce rosé de saignée d'assemblage chatoie tout autant la vue que le palais. Un corps soyeux et sensuel, une palette aromatique au bouquet changeant de fruits rouges: le cassis, la grenade, s'harmonisent élégamment avec les variations épicées d'anis et de cumin. Comme pour une peinture du Caravage, son langage direct, sa puissance de l'instant vous transportent dans l'inattendu.

« *Le Caravage* »

Peintre italien de l'âge d'or du Baroque, sa vie scandaleuse le rendit proscrit de son époque. Véritable génie qui travaillait à une vitesse remarquable, directement sur la toile, sans esquisser ses personnages.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rosé

Cépage(s): 60 % merlot, 30% pinot noir

Conditionnement: 75 cl et 150 cl sur commande.

Millésime(s) disponible(s): 2012

Alcool % volume: 13,5 % VOL

Production annuelle: De 2000 à 3000 cols/an.

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Rosé par saignée rapide (> 1heure).Débourbage au froid, assemblage des jus, fermentation naturelle. Contrôle de température à 18°C.

Analyse chimique: Puissance : 13.5 % vol, Acidité totale : 3.83 gr H₂SO₄ gr/L, Acidité volatile : 0.25 gr H₂SO₄ gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 15 mg/L, Anhydride sulfureux Total < 100 mg/L, Sucres réducteurs : < 2 gr/L.