



STAN & FRÉDO

IGP SAINT GUILHEM LE DÉSERT
VAL DE MONTFERRAND ROSÉ

70% GRENACHE | 15% SYRAH | 15% CABERNET

Millésime disponible : 2023

PRODUIT

Vinification en cuve inox.

Elevage : 6 mois en cuve inox sur fines lies fermentation malolactique faite.

Degré : 13,5% Vol

Tarif TTC caveau : 10.50 €

4000 bouteilles

TERROIR

Sol argilo-calcaire

CULTURE VIGNE

Selon le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Absence de désherbage chimique.

Confusion sexuelle contre les vers de la grappe.

Cuivre et soufre en protection phytosanitaire.

Enherbement hivernal.

Vigne conduite en palissage haut densité 5500 pieds/ha.

Rendement 40 hls/ha.

PRÉSENCE SUR LE DOMAINE

25 ruches

1 troupeau de 50 brebis Raïoles élevage en plein air intégral.

Sans oublier les deux mascottes Stan et Fredo magnifiques ânes de Provence.

DÉGUSTATION

Un vin aromatique avec des notes de fruits rouges.

Ce rosé à servir très frais, accompagnera idéalement vos apéritifs et vos repas d'été.



LA
BERGERIE
DE FENOUILLET

Bienvenue en terre vigneronne