



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 : 3 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 2 mascottes, Stan & 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