



# Domaine Força Réal

MILLAS - FRANCE



## VIGNOBLE

Région : Roussillon, France

Appellation : AOP Côtes du Roussillon Rose

Sol : Argilo calcaire et schistes

Surface : 1 Ha

Rendement /Ha : 30Hl

Taille : Cordon

Assemblage : Syrah, Grenache.

## DÉGUSTATION

Couleur : Belle couleur rose pâle avec des reflets saumonés.

Nez: fruits rouges acidulés.

Palais : Arômes de fruits rouges rehaussés par une belle fraîcheur ( trait distinctif des sols schisteux ).

## METHODES

Vendanges : Manuelles pour une meilleure sélection des grappes; utilisation de caissettes afin d'éviter l'écrasement et l'oxydation des baies.

Tris sur table et après égrappoir.

Vinification : Pressurage direct.

Longue fermentation à basses températures.

Pas de fermentation malolactique.

Elevage : En cuves inox thermorégulées.

VIN EN CONVERSION VERS L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

WWW.FORCAREAL.COM