



BONNET-HUTEAU

VIGNERONS

L'EXPRESSION NATURELLE D'UN TERROIR



Le Rosé

IGP VAL DE LOIRE

Composé de cépage Gamay, c'est un vin de plaisir aux reflets saumonés.

- Cépage :** Cabernet franc 100%
- Sélection :** Cuvée produite sur un vignoble âgé de 15 à 30 ans.
- Terroir :** Terrain silico-argileux et gneiss
- Culture :** Vin biologique AB certifié par Ecocert et biodynamique certifié Biodyvin. Conduite sans désherbant ni produit chimique de synthèse. Labours des sols, palissage sur 3 fils.
- Vinification :** Pressurage direct. Vinification thermo-régulée entre 18 et 20°. Fermentation mélo-lactique réalisée pour partie.
- Rendement :** 45 hl/ha
- Sulfites :** Apport limité : <50 mg/l de SO2 Total
- Production :** 8 000 bouteilles



BONNET-HUTEAU VIGNERONS

La Levraudière - 44330 La Chapelle-Heulin - France

Tél. : +33 (0)2 40 06 73 87

E-mail : contact@bonnet-huteau.com

www.bonnet-huteau.com