



LE ROSÉ DU THÉRON 2008  
Vin de Pays du Lot

<b>Producteur/Maître de Chai</b>	SCEA Domaine du Théron/Henri-Jean Crassat
<b>Terroir</b>	Argilo calcaire Argilo sablonneux Sciderolitique
<b>Vignoble</b>	Malbec 100% Age moyen vigne : 27 ans Taille : guyot simple Enherbement sur le rang Epamprage : manuel Ebourgeonnage en totalité (débouillage) Efeuillage
<b>Vendange</b>	Mécanique Date des vendanges : 14 octobre 2008
<b>Vinification</b>	Saignée sur l'ensemble des cuves de Malbec Débourbage 24 heures à 8° Fermentation à 14° durant 20 jours Collage à la Bentonite
<b>Elevage</b>	Mise en bouteille en mars 2009
<b>Nombre de bouteilles</b>	2.450
<b>Commentaire</b>	Suite, à une vendange qui eut lieu à compter de 14 octobre 2008, soit une douzaine de jours après une date normale, notre Rosé, issue de saignée, est un vin riche en sucre ; c'est pour cette raison que nous avons réalisé un vin moelleux. Fruité et très aromatique, il pourra se déguster au cour d'un apéritif. Il pourra accompagner des grillades, mais aussi se déguster avec un dessert.

