



SCEA Domaine de Sauzet
Route de Montoulieu • 34190 Saint-Bauzille de Putois • France
Tél: +33(0)6 29 35 23 66 • email : oeno@domaine-de-sauzet.fr
www.domaine-de-sauzet.fr



Champ des oliviers

2020

| | |
|--------------------|--|
| Terroir | Sol argilo calcaire 200m d'altitude |
| Aire d'appellation | IGP Pays d'Oc |
| Encépagement | Carignan 15% - Mourvèdre 45% - Grenache 35% - Cab. Franc 5% |
| Rendements | 30 hl/Ha |
| Age des vignes | De 20 à 50 ans |
| Vendanges | Manuelles (cagettes de 15 kg), tri sur souche, tôt le matin |
| Vinification | Pressurage direct sauf saignée pour le Cabernet Franc, débouillage à froid, fermentation lente. Sans sulfites. |
| Elevage | Sur lies fines durant 1 mois |
| Embouteillage | Juin 2021 |
| Particularités | AB, 12%vol. Sans sulfites ajoutés |
| Prix TTC caveau | 9€ |



L'avis du sommelier
Rosé à la robe très pale aux reflets argentés.
Original et atypique. Fleur d'acacia, pêche de vigne.
C'est un rosé de belle garde comme il en existe peu !



Verre & Fourchette
Poissons, charcuteries, viandes blanches

