

Isidora

IGP Ardèche Rosé 2023

13,5 % vol.



Mas d'intras

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

Tel.: +33(0)4 75 52 75 36

Email : contact@masdintras.fr

www.masdintras.fr



Cépage

Grenache 45% Merlot 15%

Cabernet 25% Syrah 15%



Vignoble

Surface : 2 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement moyen : 50 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-limoneux-calcaire, orientation Sud-est



Culture

Conduite en Agriculture Biologique certifié par Ecocert depuis 2009 et en Biodynamie certifié par Demeter depuis 2023.

Taille cordon de Royat double. Culture d'engrais verts. Traitement à base de cuivre, soufre, et décoctions ou tisanes à base de plantes sèches (ortie, prêle et écorce de chêne). Épamprage et ébourgeonnage manuel.

Passages biodynamiques sur la saison : 500, Prêle de Pâques, 500P, 501.



Vinification

Récolte mécanique à la fraîcheur de la nuit. Pressurage direct. Léger débourbage. Fermentations alcooliques spontanées. Fermentation malolactique. Elevé sur lies en cuve béton durant 6 mois.



Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration tangentielle. Pas de stabilisants.

SO2 total < 60 mg/L.



Dégustation



8 à 10°C.



Nez gourmand rappelant le bonbon arlequin. La bouche acidulée, aux arômes de myrtille et de canneberge, trouve son équilibre entre gourmandise et fraîcheur.



Ce rosé d'été à la robe pastel est à boire à la belle saison. Il accompagnera à merveille vos [volailles](#), [grillades](#), [charcuteries](#) ou même [l'apéritif](#).



Garde

12°C à 14°C

0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 375 ml, 500 ml et 750 ml.

