



Depuis 1925



ROC'ACUTA ROSE

*Nom d'origine latine de la localité en 1236,
Roca Acuta qui signifie la « Roche Aigüe »*

Couleur	Appellation	Millésime	Format(s)
Rosé	AOP Côtes du Rhône	2023	75 cl
Cépages	Production	Environnement	Production
100 % Grenache (Gris et Noir)	6000 bouteilles	Agriculture biologique UE	Vin de producteur



TERROIR

Les 65 ha de vignes du domaine d'un seul tenant sont sur des sols du pliocène, constitués de dépôts alluviaux avec des sables, des graviers et des argiles avec un excellent drainage.

VITICULTURE

Anne, la vigneronne, conduit son vignoble en agriculture biologique et garde un enherbement un rang sur trois. Le rendement moyen est de 38 hl/ha. Les vendanges sont mécanisées et réalisées de nuit entre 22h et 4h. Les baies arrivent à 19°C pour retarder les départs de la fermentation alcoolique.

VINIFICATION

- Date des vendanges : 23/08
- Mise en bouteille : 26/03

Pressurage direct. Protection sous neige carbonique. Débourage à froid pendant 24 heures. Fermentation en cuves en inox à 14-15°C pendant environ 2 semaines afin de garder les arômes fruités. Soutirages réguliers, le vin est ensuite filtré et stabilisé avant la mise en bouteille.

ANALYSES

- Alcool : 13.5%
- Sucre résiduel : <2 g/L
- pH : 3,28
- SO2 total : 102 mg/L

SO2	Limite max vin	Limite max vin
Ce vin : 102 mg/L	rosé bio : 150 mg/L	rosé : 200 mg/L

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

TOURTIN LOUIS - QUARTIER LE GOURGET 26790 ROCHEGUDE - www.domainelouistourtin.com - contact@domainelouistourtin.com

SCEA au capital de 489 000 € - Siret : 48865407000017 - APE : 0121Z - RCS Romans 488 654 070