

# Le Champ des Filles

IGP Ardèche Rosé 2023

Mas d'intras

12,5 % vol.

Denis ROBERT & Sébastien PRADAL

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

Email : [contact@masdintras.fr](mailto:contact@masdintras.fr)

[www.masdintras.fr](http://www.masdintras.fr)



## Cépage

Grenache 60%

Syrah 30%

Carignan 10%



## Vignoble

Surface : 1,5 Ha

Densité de plantation : 4000 pieds/Ha

Age moyen des vignes : 30 ans

Rendement moyen : 40 Hl/Ha

Type de sol : Argilo-calcaire (gravette), 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, et manuelle. Pressurage direct sur Syrah. Saignée sur Grenache et Carignan. Léger débourage.

Fermentations alcooliques spontanées. Fermentation malolactique.

Elevé sur lies en cuve inox durant 6 mois.



## Mise en bouteille

Au domaine avec notre propre matériel.

Filtration tangentielle. Pas de stabilisants.

SO2 total < 30 mg/L.



## Dégustation



8 à 10°C.



Nez aux notes de miel, de fruits secs et d'amande. Bouche ronde, pleine, arômes de groseille, framboise et de fleur de sureau.

Jolie finale acidulée et gourmande.



Idéal à l'apéritif ou avec des salades composées ou des poissons.

A servir très frais.



## Garde

12°C à 14°C

0 à 2 ans

DISPONIBLE EN FORMAT 750 ml.

