



*Jean-Claude et Laetitia Chauceuse*

## *Cuvée Coup de Soleil*

**Couleur** : Rosé

**Appellation** : AOP Côte Roannaise

**Cépage** : Gamay Saint Romain

**Densité pied/ha** : 5000

**Nature du sol** : Granitique

**Rendement (hl/ha)** : 35 hl/ha

**Mode de Vendange** : Manuelles

### VINIFICATION

Vinification en cuve inox avec maîtrise des températures.  
2/3 pressurage direct, 1/3 saignées

Contenant : 75cl

### SERVICE

Température : 11 à 13° C

Conservation : 2-3 ans

Accompagnement : Apéritif, barbecue, salade

