CROS DES CALADES

Ballon 2023
« Le ballon rosé »
Vin de France

Couleur : Rosé | Production : 13 000 bouteilles | 12,5 % alc./vol. | S02 total : 60 mg/l

TERROIR :

Sols : Sols argilo-calcaires du crétacé entre le Rhône et les Cévennes

Climat : Climat méditerranéen

Age des vignes : Vignes de 30 ans en moyennes

Culture et appellation : Vin de France

ASSEMBLAGE : Grenache, Syrah, Cinsault

VINIFICATION : Pressurage direct. Fermentation avec des levures indigènes. Non collé et légère filtration, la présence d'un léger dépôt naturel est possible

ÉLEVAGE : 6 mois en cuve inox

Cros des Calades – Florence et Benoît Chazallon
1067 Route du Stade – 07120 Grospierres – France
Tél : +33 (0)4 75 93 02 55 – contact@crosdescalades.com