

# JP CHARPENTIER

## Les Caillottes



<b>Type</b>	✓ IGP OC
<b>Couleur</b>	✓ Vin rosé, 12 %vol alcool
<b>Cépage</b>	✓ Grenache, Cinsault (60/40)
<b>Terroir</b>	✓ Grenache et cinsault sur un terroir argilo-calcaire.
<b>Origine</b>	✓ France, Languedoc, Félines-Minervois, Au pied de la montagne noire entre Carcassonne et Narbonne.
<b>Au vignoble</b>	✓ 4000 pieds/hectare. Grenache établi en taille guyot. Cinsault taillé en cordon de royat. La culture est raisonnée, avec labour des sols, apports d'engrais organique, raisonnement des traitements en fonction du millésime. La vigne est conduite de façon à obtenir un rendement de 80 hl/ha. Ebourgeonnage et effeuillage sont pratiqués pour favoriser la qualité aromatique des raisins.
<b>Mode vinification</b>	✓ les vendanges débutent généralement fin août et les raisins sont ramassés manuellement en caissettes de 30 kg, avec une maturité pulpaire peu avancée. Pressurage direct sans macération, débouillage à froid, fermentation à 14 degrés. Assemblage des différents cépages en fermentation au fur et à mesure des pressurages successifs. Fermentation malolactique le plus tôt possible.
<b>Elevage</b>	✓ Élevage en cuve sur lies fines durant 6 mois, soutirage et mise en bouteilles début avril.
<b>Dégustation</b>	✓ Couleur saumonée. Le nez exhale la pêche blanche et les petits fruits acidulés (Groseilles, griottes). Suave en attaque, ce rosé dévoile des notes de fruits rouges qui traduisent une impression de fraîcheur.

***Le nom « Les Caillottes » provient d'un terroir de coteaux, à la terre calcaire et très pierreuse. A ouvrir dès l'apéritif et à emporter à table pour accompagner une viande blanche ou grillade.***