

Fiche Technique

Cuvée des Pierre rosé



SITUATION	Commune	Aléria
	Lieu-dit	Rotani
TERROIR	Sol/ Sous-sol	Galets roulés, alluvions et argile en profondeur.
	Exposition	Partie basse Sud
CEPAGE(S) ET CONDUITE	Cépage(s)	Sciaccarellu, Grenache et Niel-lucciu.
	Densité de plantation	3 333 pieds/ha
	Age moyen des vignes	30 ans
	Taille	Cordon
VINIFICATION	Cueillette	Sélection parcellaire et ramassage manuel en cagette.
	Vinification	Passage en chambre froide pendant 24H ; Pressurage direct ; Température de la fermentation alcoolique 18°C.
ELEVAGE	Elevage	Cuve inox.
	Degré	13 %
	Levures	Sélectionnées
PRODUCTION ANNUELLE	10 000 Bouteilles	



Christian ESTEVE ~ Paysan Vigneron

Clos Canereccia
180 Chemin d'Arena ~ 20270 ALERIA
04 95 34 17 85 ~ 06 09 97 03 17
closcanereccia@orange.fr

