



## FICHE TECHNIQUE

### FAN DE LUNE 2025

Couleur : Rosé

Cépages : 95 % syrah, 5%muscat de hambourg%

Terroir : Altitude 100m

Argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année

Culture : Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse . Enherbement intégral

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 45 hl/ha

Vinification : Pressurage direct 50%, saignée 50% départ de fermentation sans levurage

Elevage : Cuve 6 mois

Mise en bouteille sans collage ni filtration

Dégustation : Robe rosé clair, arômes citronné, groseille .

Bouche ample avec une très bonne acidité

Idéal sur des plats exotiques, viandes blanches en sauce, poissons

