

CHATEAU  
— DE —  
MAUVANNE  
C R U C L A S S É

## ROSE 2018

### CEPAGES

Syrah	30 %
Cinsault	25 %
Grenache	20 %
Carignan	15 %
Mourvèdre	5 %
Clairette	5 %

### SOL

Coteaux schisteux graveleux

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct.  
Débourbage à froid.  
Fermentation à température régulière :  
18° en cuves Inox à doubles parois.

### MISE EN BOUTEILLE

Au Château de Mauvanne

### DEGRE ALCOOLIQUE

12,5 °

### TEMPERATURE DE SERVICE

8 ° à 10 ° C

