

## Cuvée Le Rosé - Domaine des Païssels

---

### **Origine du domaine**

Création en 2011. Reprise d'un hectare de vieilles vignes familiales au départ. Nous entretenons aujourd'hui 6 hectares.

### **Terroir**

Vignes sur schiste entre 150 et 250 m d'altitude.

### **Cépages**

Cinsault

### **Vigne**

Vieilles vignes en gobelet de 30 à 65 ans.  
Respect des sols, pas de désherbants, ni d'engrais chimique. Travail du sol réduit au strict minimum.  
Rendement : 45hl/ha

### **Vinification**

Vendange égrappée et foulée. Une saignée est réalisée après une à deux heures de contact entre le jus et les peaux de raisin.

### **Production**

1500 bouteilles

### **Conseil de dégustation**

Température de dégustation idéale : 12°C  
Vin sur la fraîcheur et la rondeur qui peut être apprécié à l'apéritif mais qui peut également accompagner une entrée (salade de gésier, crustacés, charcuterie...)

### **Potentiel de garde**

Vin à apprécier dans sa jeunesse



**Domaine des Païssels – Vivien Roussignol et Marie Toussaint**

Rue des Cèdres 34360 Babeau

Tél : 06 22 74 24 51 - Email : [contact@paissels.fr](mailto:contact@paissels.fr)

[www.paissels.fr](http://www.paissels.fr)