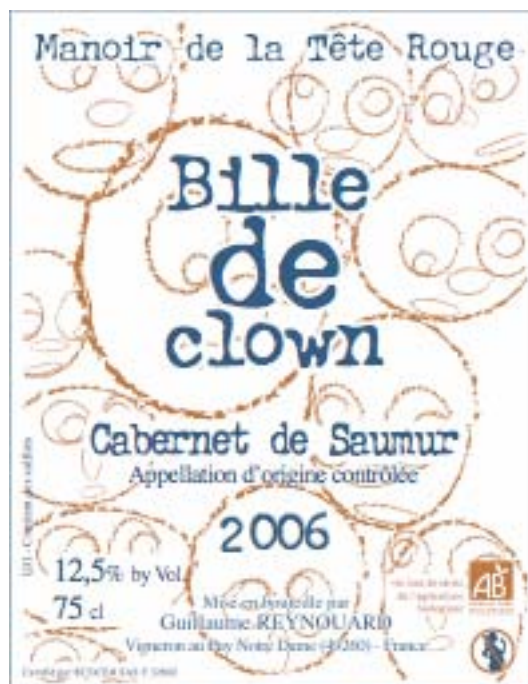


Manoir de la Tête Rouge

Cabernet de Saumur

« Bille de clown » 2006



Ce rosé de cabernet franc a été récolté en caissette puis pressuré directement suivant la récolte. Une fermentation malo-lactique partiel a contribué a son jolie fruité

Cépage :	Cabernet Franc
Age :	8ans et 40 ans
Palissage :	4 fils
Rognage :	Maximum 2 par ans à 2 mètres
Taille :	Guyot Simple Alterné à 8 yeux + un courson de 2 yeux
Récolte :	manuelle en caissette le 27 septembre et le 3 octobre
Vinification :	Pas de levurage ni d'enzymage, pressurage direct Fermentation malolactique sur 70 % de la cuvée
Filtration :	stérile
Degré Alcoolique :	12,23 % vol
Sucre Réducteur :	6,6 g/l
Acidité Total :	4,15 g/l
Acidité Volatile	0,25 g/l
SO2 Total :	44 mg/l