# *Pont Marmite Rosé*

**Cépage(s)** : cabernet franc

**Parcelle :**
Il s'agit d'une parcelle de 0,75ha acquise en 2021. Le sous-sol est constitué d'amphiboles et la parcelle est entourée d'arbres, haies ou talus de tous côtés, lui offrant une protection naturelle. Ce sont des ceps âgés d'une trentaine d'années.

**Millésime :** 2021
L'année 2021 a été marquée par un gel long et destructeur au début du mois d'avril, abîmant une grande partie des raisins. Le millésime est de fait marqué par une perte importante. Par la suite, le printemps frais et pluvieux ont maintenu une pression mildiou importante, obligeant à un accompagnement intense. Par chance, l'été et l'arrière-saison ensoleillés ont permis une maturation optimale des raisins, et une très bonne qualité de vendanges.

## Éléments techniques :

Vendanges manuelles en caissettes une moitié des raisins a été pressée directement, les autres ont été encuvés après égrappage. Ils ont été pressés 2 jours après. pressurage doux de 4h en grappes entières, sans rebêche,
Les deux lots ont été assemblés dès le pressurage. Vinification en levures indigènes grâce à un pied-de-cuve préparé quelques jours avant.
Fermentation malolactique achevée.
1 g/hl de SO2 après transfert en cuve.
Élevage en cuve (un essai a été fait sur une barrique, assemblé ensuite dans l'ensemble).
Mise en bouteille fin août 2022 avec 1 g/hl de SO2. inertage des bouteilles à l'azote.