

# 10°5

LA FOLIE SAFRANIER  
ROSÉ

MÉDITERRANÉE

## FICHE TECHNIQUE

### CÉPAGES

*Caladoc, Syrah, Ugniblanç,  
Cinsault*

*Pour obtenir un degré alcoolique de 10,5%, les vendanges sont très précoces. Claude Hilt a sélectionné des cépages qui se prêtent bien à cette légère sous-maturité.*

### PRODUCTION ANNUELLE

*En raison de sa spécificité de production (vendanges précoces), le volume produit se décide au moins d'août, faisant ainsi de ce produit un vin dont les quantités sont limitées.*

### SERVICE ET GARDE

*Se consomme toujours frappé, allongé ou non de glaçons.  
Potentiel de garde : 1 à 2 ans.*

### RÉGION

*IGP Méditerranée*

### MODE DE CULTURE

*Conventionnel*

### FORMATS

*75cl, 150cl, 300cl*

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

*5 ans*

### SOL

*Sableux, mêlé de galets silicieux*

### ŒIL

*Couleur rose tutu et brillante*

### NEZ

*Aromatique et intense, arômes de fruits exotiques, pêches et groseille*

### BOUCHE

*Gourmande, ronde, rafraîchissante et bien équilibrée*

### ACCORD METS & VIN

*Se déguste à l'apéritif ou pour des repas improvisés.*



### VINIFICATION

*Claude Hilt, vigneron et désormais découvreur, a fait élaborer ce vin comme s'il provenait de ses propres vignes.*

*Ainsi, tout juste récoltés, les raisins ont subi un pressurage direct, les jus obtenus ont été refroidis afin de décanter, puis le jus clair a été séparé des parties trouble (débourage).*

*Le moût a alors été mis en fermentation, à température régulée.*

*Dès la fin de la fermentation alcoolique, le vin est soutiré et sulfité. Seule une filtration a lieu à la mise en bouteilles.*