



Mas des Chimères  
34800 OCTON

## Rosé

### Fiche technique:

**Appellation:** Vin de Pays Coteaux du Salagou.

**Sol:** Argilo-Sableux. Permien 250 millions d'années.  
La couleur rouge est due à sa richesse en oxyde de fer.  
Présence de blocs de basalte (pierre noire) issus des volcans entourant la vallée du Salagou.

**Cépages:** Merlot et Terret gris en pressée, Cinsault et Mourvèdre en saignée.

**Rendement:** 26hl/ha.

**Vendanges:** manuelles

**Vinification:** égrappé, remontage ou pigeage.

### Conseil:

Température de service: 14° à 16°.  
vin à boire dans les 3 à 4 ans.