

**Origin :**

The grapes are carefully selected and come from vines cultivated in integrated farm way.

Grapes varieties used :

Mainly Grenache and Cinsault

Vinification :

Harvest at technical maturity.
Direct pressing of crushed and destemmed grapes.
Settling one night at 15°C (59°F).
Alcoholic fermentation in stainless steel tanks at 16°C (60.80°F).

Ageing :

Ageing in stainless steel tanks at 15°C (59°F).
Filtration before bottling.
Storage in air-conditioned cellars.

Origine :

Les raisins sont rigoureusement sélectionnés et proviennent de vignes cultivées en agriculture raisonnée.

Cépages :

Grenache et Cinsault majoritaires

Vinification :

Vendanges à maturité technologique.
Pressurage direct des raisins foulés et égrappés.
Débourbage d'une nuit à 15°C.
Fermentation alcoolique en cuves thermorégulées à 16°C (60.80°F).

Elevage :

Conservation en cuves inox à 15°C.
Filtration avant la mise en bouteille.
Stockage en chais climatisés.

**BAILLY ROSÉ 2014
AOP Côtes de Provence****Alcool : 13% vol**

De couleur franche avec des nuances saumonées, ce vin propose une palette équilibrée entre les notes amyliques (bonbon) et d'agrumes. Sa bouche franche et acidulée offre une belle souplesse.

With a frank color with salmon-pink hues. This wine has some well-balanced notes between amylic and citrus fruits aromas. Its frank and slightly acidulated mouth offers a beautiful flexibility.