

Cette cuvée tire son nom de la traduction de l'allemand de son cépage principal : « champ de ronce ». Ce vin est composé majoritairement de cépage Dornfelder. Petit clin d'œil : ce cépage est planté le long de la rue de la ronce à Bovesse, d'où son nom.

Notes de dégustation :

Ce vin rouge fruité à la robe rubis brillante plutôt légère, s'appréciera à température de cave 12/14°C. Son nez est sur des notes de petits fruits rouges et en bouche c'est la fraîcheur des arômes qui domine, tendre et soyeux ce vin s'appréciera sans fin. Un dépôt naturel peut être présent.

Procédé de vinification :

Vignes à rendement moyen
Raisins égrappés et foulés directement après vendange
Lancement de la première fermentation alcoolique à température haute durant 8 à 10 semaines
Clarification et soutirage du vin, élevage en cuve inox
Filtration et mise en bouteille

