

AOC TOURAINE

Méthode Traditionnelle Rosé Sec



Cépage : Pinot Noir, Pineau d'Aunis, Cabernet Franc

Rendement : 65 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique

Vinification:

Pressurage en pressoir pneumatique dès la récolte, débourbage statique à froid (6°C) 24 heures après, fermentation à basse température, élevage sur lies fines, stabilisation, clarification, mise en bouteilles au Printemps.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

Dégustation :

Cette cuvée originale et très élégante a une robe rose saumon. Son nez est explosif, le bouquet est épicé et fruité. En bouche l'attaque est ronde et dévoile une finale granuleuse. C'est un vin qui saura surprendre vos invités et il vous garantit un repas hors du commun.

Accord mets/vins : Sushis, magret de canard aux griottes, gibier, tiramisu au chocolat, charlotte aux fraises

Température de service : 8 - 10 °C

Durée de garde : 1 à 3 ans de garde.