

Cuvée Le Rosé à Popol : Côt

IGP Val de Loire



Cépage : 100 % Côt

Rendement : 60 hl/ha

Type de sol : argilo-calcaire sur tuffeau

Mode de vendange : mécanique, le matin très tôt pour avoir une vendange fraîche (max.: 10°C)

Vinification : pressurage en pressoir pneumatique dès la récolte, débordage statique à froid (6°C) 24 heures après, fermentation à basse température, filtration tangentielle pour stopper la fermentation et laisser entre 3 et 5 g de sucres résiduels, mise en bouteilles au Printemps.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles

Dégustation :

Avec sa robe rose bonbon et son nez de fruits rouges, ce rosé sec, clin d'œil à la « Marmite à Popol », exprime en bouche des arômes de fruits rouges. Il affirme une belle fraîcheur, tout en ayant une structure souple. Un rosé pour accompagner toute l'année les amateurs de rosé.

Accord mets/vins : Bavette à l'échalote, rouget aux aubergines, rôti de porc aux petits fruits rouges, dorade aux tomates, tourte aux légumes.

Température de service : 10 °C

Durée de garde : 1 à 3 ans, c'est un vin à déguster durant sa jeunesse, sa fraîcheur.

