



REGION
VAL DE LOIRE



CEPAGE
90% CABERNET
FRANC 10%GAMAY



MILLESIME
2021



TERROIR

NOUS PRODUISONS NOTRE ROSE SUR UNE SUPERFICIE DE 2 HA COMPOSÉS D'UN SOL ARGILO-SABLONNEUX. L'EAU EST RAPIDEMENT DRAINÉE, CE QUI PERMET A CE TYPE DE SOL DE SE RÉCHAUFFER FACILEMENT CONDUISANT À L'ÉLABORATION D'UN VIN ONCTUEUX, LÉGER, FIN ET FRUITÉ. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

PRESSURAGE DIRECT AFIN DE PRESERVER LA VIVACITÉ ET L'ASPECT FRAIS DU FRUIT. LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT À UNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 15°C. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR LIES AVEC BATONNAGE, CE QUI LUI DONNE SA DOUCEUR ET SA BELLE LONGUEUR. ÉLEVAGE EN CUVE INOX.



DEGUSTATION

LA ROBE EST DE COULEUR ROSE PALE. AU NEZ LES FRUITS ROUGES (FRAISE, FRAMBOISE) DOMINENT LE FLACON. EN BOUCHE CE VIN EST FRUITÉ, FRAIS, TOUT EN RESTANT SEC ET LÉGER AVEC DES NOTES EPICÉS.



ACCORD METS ET VINS

TARTE AUX TOMATES CERISES, TACOS, RATATOUILLE, SOUPE GAZPACHO, SORBETS DE MURES OU DE CERISES.

POTENTIEL DE GARDE: 3ANS

TEMPERATURE DE SERVICE: 8° - 10°