

L'ELEGANCE

APPELLATION : AOC ROSE DE LOIRE

CEPAGE : 75 % Cabernet Franc, 15 % de pineau d'aunis et 10 % Malbec.

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 3 Hectares

RENDEMENT : 56 Hl/Ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Culture raisonnée, taille Guyot Simple et ½ baguette, désherbage sous le rang, Enherbement et Effeillage.

VINIFICATION : Vendange mécanique, enzymage, pressurage, débourage au bout de 12 heures, filtration des bourbes, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16° , soutirage, élevage sur lies fines avec bâtonnage jusqu'au mois de janvier, collage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en février.

DEGUSTATION : La belle robe saumonée précède un nez frais de fruits rouges aux senteurs de fraises. La bouche, toute en rondeur, est à la fois réveillée et harmonieuse.

VIEILLISSEMENT : 1 à 2 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 10 à 12°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Un gai compagnon pour vos buffets campagnard ainsi que vos grillades.

