



LE ROSÉ CHINON ROSÉ

Cépage et Terroir :

- Cabernet Franc
- Vignes de 20 ans
- Terroir caillouteux
- Exposition sud
- Repas d'été

Travaux de la vigne :

- Effeuvillage
- Tri sur pied début septembre pour des rendements maîtrisés
- Vendange manuelle et trie

Vinification :

- Pressurage direct
- Fermentation lente, basse température
- Pas de levurage
- Elevage sur lie fine pendant 3, 4 mois
- Mise en bouteille au printemps

Rendement : 40hl/ha

Au Nez :

- Agrumes

La Robe :

- Saumon frais
- Claire et brillante

En Bouche :

- Légèrement perlant
- Attaque franche
- Corps puissant
- Vif et fruité
- Frais désaltérant
- Vin de pur plaisir

Accompagnement :

- Repas d'été
- Barbecue
- Entrées
- Charcuterie
- Et pourquoi pas un petit verre par une belle matinée d'été ensoleillée.

A servir frais mais pas froid

Ce vin est à consommer dans les 2 ans.

