



LE ROSÉ CHINON ROSÉ LES CONFIDENTIELLES ROSÉ

Vin bio et biodynamique



Depuis 2008, le vignoble a obtenu la certification Ecocert & Demeter.

Cépage et Terroir

- 100% Cabernet Franc
- Vignes de 30 ans
- Terroir caillouteux
- Exposition sud

Travaux de la vigne

- Travail du sol sur la totalité de la surface
- Effeuillage
- Vendanges manuelles et trie, pour des rendements maîtrisés.

Vinification

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

Rendement

- 40hl/ha

La robe

- Claire et brillante
- Sa couleur varie en fonction du millésime

Le nez

- Fruits rouges : groseille et fraise
- Douceur et gourmandise

La bouche

- Fruité et rond
- Frais et désaltérant
- Douce longueur en bouche
- Légère complexité aromatique

Accompagnement

- Facile à associer avec les plats du quotidien
- Repas de saison
- Viande blanche
- Entrées et charcuterie

Température de service : À servir frais, 13° et 14°

Ce vin est à consommer dans les 2 ans.

