

Rosé de Loire - 2023

Notre rosé de Loire est issu de plusieurs cépages qui varient selon les millésimes. Nous cherchons toujours l'équilibre entre la fraîcheur (acidité) et le fruit (maturité), qui découlent de la météo et du choix de la date de vendanges.

La récolte mécanique se fait tôt le matin afin d'être rapide et de bénéficier des basses températures. Une macération à froid extrait tout le potentiel du raisin avant fermentation. Sa couleur augmente progressivement pour obtenir une teinte rose framboise. Après quelques heures d'infusion, un pressurage doux et un débouillage à froid permettent d'obtenir un jus limpide.

Dégustation :

Robe limpide et pâle à la teinte framboise.

Nez aux notes de groseilles et de fruits rouges.

En bouche, on retrouve une attaque fraîche et délicate aux arômes de bonbons krema.

Récolte : Mécanique au plus frais de la journée.

Vinification : Macération à froid ; Pressurage direct ; Débouillage à froid ; Fermentation en cuve inox entre 16 et 18°C.

Assemblage : 50% Pineau d'Aunis, 35% Gamay, 15% Cabernet Franc

Sucres résiduels : <1 g/L

Elevage : 4-6 mois en cuve inox.

Conditionnement : 75 cL et Bib 10 L

Service : entre 8 et 10 ° C

Garde : A boire dans l'année pour profiter de sa fraîcheur.

Autre : En conversion Agriculture Biologique

