

ROSÉ DE LOIRE 2020

Cabernets sur terroir de Schistes

Rosé 2020 - *Un vin simple et fruité comme on aime à les boire entre amis*

Soucieux de préserver le terroir et la biodiversité, nous nous sommes engagés en 2016 dans la conversion de notre vignoble en agriculture biologique. Ainsi, nous n'utilisons pas d'intrant chimique pour le plus grand respect des sols, favorisant l'expression des richesses de notre terroir et de ses cépages.

Vignoble

Notre vignoble se situe sur un terroir de schistes de 24 ha ayant la particularité d'être d'une seule pièce. Le sol, très schisteux, permet de maintenir des températures chaudes, conférant aux cépages de ce vin une maturité idéale. Par ailleurs, nos vigneronnes utilisent l'un des porte greffes les plus qualitatifs : le Riparia Gloire de Montpellier. La vigne s'y développe avec une faible vigueur permettant au raisin d'obtenir une maturité parfaite. Notre vigne, de 19 ans d'âge, produit en moyenne 35 à 40 hl/ha.

Du vignoble à la cave

Cépages : Assemblage judicieux entre du Grolleau noir, du Gamay noir à jus blanc et une pointe de Cabernet franc

Sols / Terroirs : Terroir argilo-schisteux sur la commune de Saint Lambert du Lattay

Type de vinification et particularités : Récoltes manuelles des raisins, adaptées et séparées des trois cépages rentrant dans la cuvée les 2, 10 et 21 septembre 2020. Extraction de la couleur et des arômes variétaux grâce à un pressurage direct à l'abri de l'air afin d'avoir une couleur légère et délicate. Débourbages respectueux et fermentations alcooliques contrôlées en températures à 16 - 18°C, afin d'extraire le potentiel qualitatif et tous les arômes des cépages.

Élevage : Court de 5 mois en cuve adapté à la sortie printanière de ce type de vin frais et flatteur

Dégustation

Robe : Saumon aux reflets pamplemousse, brillante et d'une très belle attractivité.

Nez : Frais et jovial, les arômes de petits fruits rouges frais attaquent le concerto olfactif avec des fraises framboises et groseilles. On perçoit ensuite une touche de bonbons acidulés qui dynamise la finale et conforte la fraîcheur très ligérienne.

Bouche : L'attaque est à l'image du nez: fine, ronde et tonique à la fois. La perception de gaz carbonique excite les papilles gustatives, tonifie l'ensemble en dynamisant les arômes, et garantie une garde sereine en bouteilles les prochains mois

Du verre à l'assiette

pour un plaisir convivial à entre amis à l'apéritif, ce vin très fruité pourra aussi s'associer à de nombreux mets: des salades composées, des poissons grillés, des pizzas et autres spécialités d'Europe du sud, des grillades de viandes blanches, des brochettes ou encore des volailles en sauce.

Température de service

De 5 à 6°C

Garde

À consommer de préférence dans sa pleine jeunesse dans l'année 2021, mais il évoluera néanmoins favorablement sur 2 à 3 ans.

