

LES FALUNS 2018

ROSÉ D'ANJOU AOP

Gamay / Grolleau

« Un hommage au terroir de l'Anjou »

Cette cuvée prestigieuse évoque une roche caractéristique de l'Anjou constituée de débris de coquillages : les faluns. Pour Donatien Bahuaud, ce terroir riche en calcaire donnait très souvent des fruits d'une belle maturité. Il fût l'un des premiers terroirs sur lesquels il a travaillé. Riche en calcaire, il offre des conditions idéales au développement de la vigne et font la typicité de notre terroir.



— L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Un élevage de 4 mois sur lies fines en cuve inox thermorégulée, permet d'exprimer toute la fraîcheur et les notes fruitées de ce Rosé d'Anjou.

Un vieillissement assez long de 3 mois en bouteilles permet grâce à l'élevage, d'accéder à un rosé atypique exprimant d'étonnantes notes d'agrumes (zest d'orange et pamplemousse).

Élevage : 4 mois • **Vieillessement en bouteilles :** 3 mois • **Temps de garde :** 3 ans

Le vignoble

Cultivées sur les terroirs de graviers et de schistes de l'Anjou, les vignes sont taillées en demi baguette pour limiter la vigueur des cépages Grolleau noir et Gamay et ainsi permettre à la vigne de produire un vin rosé d'une belle intensité aromatique. Notre assemblage est réalisé à partir de vignes âgées de 25 ans, donnant un vin qui présente une belle fraîcheur.

De la vigne à la cave

Cépage : 70 % Gamay et 30% grolleau

Sols / Terroirs : Schisteux, graviers

Vignes : Sélection de vendanges précoces et fruitées issues de jeunes vignes

Type de vinification : Pressurage direct immédiatement après récolte pour préserver toute la fraîcheur et les arômes des baies. Cela permet également d'obtenir un vin avec 14 gr de sucres résiduels contre 18 gr en moyenne pour ce type de vin.

La Dégustation

Robe : Rose saumoné

Nez : Frais avec des notes de fraises écrasées et de framboise

Bouche : Équilibrée avec de la fraîcheur. Nette expression des fruits rouges avec une pointe d'agrumes

Du verre à l'assiette : Croque-Monsieur, Salade de betteraves, Poires pochées au vin, Tarte à la framboise

Température de service : entre 6 et 8°C

Sucres résiduels : 14 gr/L