

Château de Minière

a complete wine experience

ROSE DE MINIÈRE 2020



Une cuvée issue de vignes sélectionnées pour obtenir un rosé gourmand, frais et fruité.

Appellation : AOC Bourgueil Rosé

Situation du vignoble : Val de Loire, aire d'appellation de Bourgueil

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : Rosé sec

Millésime : 2020

Alcool : 13.5 % vol

Contenance : 75 cl

Culture : Certifiée en agriculture biologique (ECOCERT)

DÉGUSTATION

Notes de dégustation : Robe rose pâle aux reflets dorés. Nez élégant et aromatique, aux accents de pêche et mangue. La bouche charnue et gourmande offre des jolies notes d'agrumes rafraichissantes.

Accords mets et vin : Apéritif, salades composées, poissons crus ou marinés, salade de fruits exotiques.

Service : Servir frais à 10-12°C.

Potentiel de garde : A boire dans les deux ans pour apprécier les arômes fruités.

PRODUCTION

Terroir : Jeunes vignes de 20-30 ans sur sol ligérien (sable + sablo-argileux) qui apporte fraîcheur aromatique.

Conduite de la vigne : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère.

Vendange : Le rosé est vendangé dans les premier sur le domaine après un suivi rigoureux des maturités sur pied. Vendange mécanique et tri des baies au chai.

Vinification : Fermentation en cuve inox de 8 à 10 jours à température modérée (16-18°C) pour accroître le potentiel aromatique. Mise en bouteille en février pour la préservation du fruit.

RECOMPENSES

- Médaille d'Or, Concours des Ligiers 2021