TECHNIQUE X MAÎTRISE

Rosé – Crémant de Loire

—Château de—
Minière

Quand le Château de Minière joue à démontrer tout son talent et sa maîtrise technique, cela offre originalité et dynamisme. Deux et deux font cinq.

Origine :

Crémant de Loire
Cabernet Franc 100%

Vin effervescent Rosé
Dosage : Extra brut
Millésime : 2020

Composition :

TERROIR : Parcelles « Les Champs de Minière », des vignes de 40 à 50 ans exclusivement dédiées aux vins effervescents du Château. Sol sablo-limoneux, exposition sud/sud-ouest.

VIGNE : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel et vendange en vert suivant les millésimes. Parcelles enherbées totalement pour favoriser l'activité biologique, protéger le sol de l'érosion.

VENDANGE : Vendange manuelle, tri sur souches.

VINIFICATION :

- Remplissage en vendange entière du pressoir par gravité.
- Pressurage semi direct (temps de contact de 30 min).
- Fermentation en cuve inox, blocage par le froid.
- Prise de mousse avec le jus naturel de la vendange.
- Élevage sur lattes 3 ans, dégorgement et dosage extra brut.

Dégustation :

Belle robe rose pâle. Le nez subtil marie la groseille acidulée et des notes d'agrumes. La bouche, tendue et équilibrée, présente des notes de fruits rouges et une jolie bulle traçante.

ACCORDS METS ET VIN : Vin festif pour l'apéritif, les desserts. Il se combine aussi au poisson cru et aux poissons en papillote.

SERVICE : Servir à 8°-10 °C.

Alcool : 12,5 % vol
Contenance : 75 cl
Potentiel de garde : 8 ans