Ceci n'est pas un
Rosé.

Château de Minière

Concevoir un rosé fruité et convivial avec le Cabernet Franc? Défi relevé ! Floral et sec, ce rosé offre une variation originale du cépage et du terroir de Bourgueil.

Origine :

AOC Bourgueil

Cabernet Franc 100%

Vin rosé

Millésime : 2024

Composition :

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

VIGNE : Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel, et vendanges en vert suivant les millésimes. Parcelles enherbées un rang sur deux. Engrais vert pour favoriser la vie du sol et lutter contre l'érosion.

VENDANGE : Le rosé est vendangé dans les premiers sur le domaine après un suivi rigoureux des maturités sur pied.
Vendanges et tri des baies au chai.

VINIFICATION :

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

Dégustation :

Robe rose pâle aux reflets dorés. Nez élégant et aromatique, aux accents de pêche et agrumes. La bouche offre de jolies notes d'agrumes rafraîchissantes.

ACCORDS METS ET VIN :

A ouvrir en bonne compagnie à l'apéritif, avec une Planche de charcuterie ou rillettes de poissons.

SERVICE :
Servir à 10°-12 °C.

Alcool : 12,50 %vol
Contenance : 75 cl
Potentiel de garde : 3 ans