

Ce rosé rafraîchissant, facile à boire et bien équilibré vous séduira par son bouquet de fruits rouges mûrs et son parfum de rose.



VAL DE LOIRE (IGP) « Petit Bourgeois » Rosé de Pinot noir

TERROIR: Argiles calcaires & siliceuses

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 10°C

POTENTIEL DE GARDE: 2-3 ans

VITICULTURE & TERROIR

- Les vignes de Pinot noir sont cultivées sur les **coteaux argilo-calcaires** de la **Vallée de la Loire**, une région noble connue sous le nom de « Jardin de la France »
- La Vallée de la Loire, avec ses nombreux châteaux et jardins, fournit des légumes et du vin de pays de qualité grâce à **un climat exceptionnel et des températures idéales**
- Les châteaux et les vignes du Val de Loire sont inscrits comme « **Paysage remarquable** » au patrimoine mondial de l'UNESCO

Nos suggestions gourmandes :

- *Tempuras aux fruits de mer ou rouleaux de printemps vietnamiens ;*
- *Poulet grillé au citron ou saumon poché*

DÉGUSTATION

- Œil** Rose vif et brillant
- Nez** Fruits rouges mûrs, rose
- Bouche** Frais avec un final minéral élégant

VINIFICATION

- Une **macération en cuves inox** de quelques jours
- La fermentation alcoolique est effectuée en **cuves inox thermorégulées** à une température de 16-17°C pour permettre une fermentation plus longue et **préserver les arômes**

« Frais, avec une touche savoureuse de cerise blanche et de pêche. Un léger écho pierreux ajoute du peps en finale. »

Wine Spectator

ACCORD MET & VINS

Compagnon idéal des plats d'été tels que les grillades, les salades ou les brochettes, ce vin rosé accompagne également à merveille les cocktails dînatoires et les recettes exotiques.

RÉCOMPENSES

2018	Wine Enthusiast	87 pts
2018	Wine Spectator	83 pts
2017	Wine Spectator	88 pts
2016	Wine Enthusiast	86 pts
2016	Wine Spectator	84 pts
2014	Wine Enthusiast	87 pts
2013	Wine Enthusiast	85 pts