



## Villargeau Rosé 2019 ou la douceur de vivre au bord de Loire.

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Pinot Noir 80% - Gamay 20%
- Sols : Argilo-Calcaire

### CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pieds)

### VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Chaque parcelle est régulièrement visitée à l'approche des vendanges. La dégustation des raisins déclenche la récolte dès que l'optimum qualitatif est atteint.
- Les parcelles dédiées à l'élaboration du rosé sont aptes à atteindre une bonne maturité et à garder dans le même temps une fraîcheur nécessaire.
- Macération d'une nuit

### DÉGUSTATION

- Visuel: Robe Saumon et limpide.
- Nez: Un nez délicat aux nuances de fraises et de framboises.
- Bouche: Un équilibre entre fraîcheur et rondeur. et à la fin fruitée et persistante.
- Accords: Salades composées, Charcuteries, viandes grillées, cuisine asiatique ou cuisine relevée.

