



- 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* : Couleur marbre rose, reflets saumonés
- *Nez* : Premier nez intense sur des notes florales de violette, de lys.

A l'aération, le nez gagne en ampleur sur des arômes d'agrumes et de petits fruits rouges acidulés.

- *Bouche* : Attaque gourmande avec une belle structure. La bouche est très intense sur des arômes de cassis et de framboises. Des notes de poivre blanc viennent prolonger la persistance aromatique.
- *Accords* : Salades composées, Charcuteries, viandes grillées, cuisine asiatique ou cuisine relevée.

