



- 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 bois de rose pâle, reflets cuivrés
- *Nez* : Le premier nez, assez discret, dévoile une pointe d'orange sanguine avec une note fermentaire de yaourt à la fraise. A l'aération, le fruit devient plus frais : la fraise, le pamplemousse et l'abricot se marient avec une note gourmande de crème pâtissière à l'amande.
- *Bouche* : L'attaque est souple, la bouche propose une belle fraîcheur accompagnée par des arômes d'orange et de pamplemousse. On retrouve également quelques fruits rouges sous forme de mousse. La finale, plus enrobée et grasse, apporte une touche de douceur.
- *Accords* : Salades composées, Charcuteries, viandes grillées, cuisine asiatique ou cuisine relevée.

