

AOC TOURAINE

Méthode Traditionnelle Rosé Sec



Rebsorte : Pinot noir, pineau d'aunis, cabernet franc

Ertrag : 65 hl/ha

Bodentyp : Tuffstein-Unterboden mit lehmigen Kalkoberböden

Weinlesemethode : mechanisch

Weinbereitungsmethode : sofort nach der Ernte in die Luftpresse gefüllt, Entschleimen (6°C) 24 Stunden danach, Gärung bei niedriger Temperatur, Hefesatzlagerung, Stabilisierung, Vorfiltration, Flaschenabfüllung im Frühling.

Weinverkostung : Eine dunkle Rosafarbe und fein perlend. Diese Traditionelle Methode entwickelt eine ausgeprägte Aromatik nach würzigen roten Früchten. Rund im Mund, im Gaumen langanhaltend, mit einem körnigen Abgang.

Wein und Speisen : Apéritifs und Desserts

Trinktemperatur : 8°- 10 °C

Trinkreife : ab sofort und hat aber eine hohe Lagerungsfähigkeit.