

# Rosée

AOC Valençay

**Cépages :** Gamay, Malbec, Pinot Noir, Cabernet Franc, Pineau d'Aunis

**Vinification :** macération préfermentaire à froid, vinification sous contrôle thermique

**Élevage :** 2 à 4 mois, sur lies fines en cuves inox

## ORIGINE

Rosée est avant tout la rencontre mystérieuse et délicate de 5 cépages qui s'épanouissent sur des sols riches en silex.

Ici domine la fraîcheur du matin, le calme des premières lumières, la légèreté des fines gouttelettes...

## SPÉCIFICITÉS ET CONSEILS



## EXPÉRIENCE

- Robe pâle et saumonée parée de reflets pelure d'oignon
- Il surprend par sa complexité aromatique
- Attaque fraîche et délicate qui confirme la gamme aromatique des agrumes, des petites baies rouges et fraîches (groseilles, framboises) et des épices mentholées ou finement poivrées
- Finale persistante et fraîche



## ACCORDS

Vin d'été par excellence qui accommode parfaitement les plateaux de charcuterie, les buffets froids, mais aussi des poissons ou des viandes blanches marinées et grillées.

Il marie aussi toute l'année sa note rafraichissante aux volailles épicées.

Notes : .....