

Touraine rosé pétillant | 2011

Une bulle très fine et persistante avec des arômes de framboise et de pétales de rose.



Dans la vigne :

Sol : Argilo-calcaire.

Localisation : Sur le plateau autour du château de Marçay.

Cépage : Cabernet franc 100 %.

Age des vignes : 20 et 30 ans.

Au chai :

Vinification : Pressage doux et prolongé avant clarification des jus.

Elevage : 8 mois en cuve inox à 13°C avant champagnisation pendant 1 an. Stockage en cave de tuffeau.

Dégustation :

Couleur : Rose très pale, traversé de très fines bulles argentées.

Nez : Framboises fraîches.

Bouche : Une bulle très fine et persistante avec des arômes de framboise et pétales de rose.

Suggestion : Servir ce vin pétillant et élégant à l'apéritif ou au dessert à 9°C.

Capacité de garde : 2 ans.