

« La Madone » Rosé 2018

AOP COTES DU FOREZ



CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ET GUSTATIVES :

Age des vignes : 15 ans.

Sol 50 % volcanique, 50 % argilo-granitique.

Vendanges manuelles, utilisation des levures indigènes (méthode du pied de cuve). Rosé de saignée pour moitié et issu de pressurage direct pour autre moitié. Fermentation alcoolique à basse température, fermentation malo-lactique non faite. Passage au froid puis filtration serrée et mise en bouteilles en novembre 2018. Teneur en sulfites inférieure à 45 mg/l.

Un rosé sec, frais et fruité, des notes de groseille et de réglisse. Doté d'une minéralité le rendant très désaltérant.

Accord mets et vins :

Le compagnon idéal pour les buffets printaniers et estivaux, en préambule à de belles grillades.

PRIX DE VENTE PROPRIETE : 11,50 € TTC