



ROSÉ DE LOIRE PRIMA VERA



Vin des beaux jours par excellence, le Rosé saura vous séduire par sa couleur profonde et chaleureuse. Sa fraîcheur et son fruité proviennent du meilleur de différents cépages : Le Gamay offre ses parfums printaniers et une rondeur toute féminine. Le Cabernet permet une bonne tenue en bouche. Après une macération de 6 à 10 heures, une partie du jus est pompée dans une autre cuve pour y démarrer la fermentation alcoolique. Cette opération de soutirage s'appelle la saignée. Une fois les fermentations alcooliques et malolactiques terminées, le vin est élevé sur lies, assemblé, filtré et mis en bouteilles au bout de 6 mois. La récolte a été limitée à 50 hectolitres/hectare.

Le Rosé est difficile à réaliser et demande tout le savoir-faire du vigneron pour s'exprimer pleinement. Il doit être souple, rafraîchissant, fruité et si vous avez l'envie d'en prendre un deuxième verre sans même y réfléchir, c'est que j'ai bien fait mon travail !

Ideal companion of the sunny days, our Rosé will seduce you by its deep and warm color. Blended from different grape varieties, it is fresh and fruity : the Gamay offers spring perfumes and a feminine roundness while Cabernet makes it well-structured. After a 6 to 10 hours skin-contact maceration, part of the juice is pumped into another tank to start its alcoholic fermentation. This process is called bleeding. Once the alcoholic and malolactic fermentations completed, the wine is matured on its lees for 6 months, before being blended, filtered and bottled. The harvest was limited to 50 hectoliters per hectare.

Our Rosé requires great know-how and winemaking skills in order to fully express its aromas and flavours. It must be supple, refreshing and fruity. And if you can't help yourself from pouring a second glass, it means I my job was made correctly !

Rendement : 55 Hl/Ha

Cépages : Gamay & Cabernet

Vinification : Régulation des températures / Macération 7 jours / Remontage / Pressurage pneumatique

Alcool : 12,50 % vol.

Garde moyenne : 5 ans. Plein équilibre vers 1/2 ans

Température de service : 14 °C

Maximum yield : 55 Hl/Ha

Varietal : Gamay & Cabernet

Wine-making : Mechanically picked / pneumatic pressing / temperature regulation

Alcohol : 12.5% ABV

Ageing potential : 5 years

Serving temperature : 14 °C

