

# FRANÇOIS CHIDAINE

## Rosé pétillant AOC Touraine

**CÉPAGE :**  
100% Gamay

**SOLS :**  
Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire.

**VINIFICATION :**  
Pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des cuves inox thermorégulées. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

**ÉLEVAGE :**  
La prise de mousse est réalisée dans nos caves. Les bouteilles restent sur lattes pendant 24 mois minimum.



**VENDANGES :** Manuelles avec tris successifs sur des raisins sur-mûris.

**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 11 % vol

**ACIDITÉ TOTALE :** 3,67 g/L

**SUCRES RÉSIDUELS :** 88 g/L  
non chaptalisé  
non dosé

**TEMPS DE GARDE :** 5 ans

### DÉGUSTATION :

Sa couleur rose bonbon très prononcée illustre parfaitement l'expression des arômes de fruits rouges, telle que la fraise. Pour profiter pleinement de ce pétillant naturel, il convient de le déguster très frais : à environ 8°C.

A déguster avec la gourmandise d'une tarte aux fraises.

SARL François CHIDAINE  
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire  
02.47.45.19.14 / contact@francois-chidaine.com  
www.francois-chidaine.com