

FRANÇOIS CHIDAINÉ

Touraine Rosé 2023

CÉPAGES :

Grolleau, Pinot Noir et 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 sur lies jusqu'à la mise en bouteille.



VENDANGES : Manuelles

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13 % vol

ACIDITÉ TOTALE : 3.38 g/L

SUCRES RÉSIDUELS : 0.5 g/L

TEMPS DE GARDE : 2 à 3 ans

DÉGUSTATION :

L'assemblage des cépages se marient magnifiquement pour nous livrer un Rosé sec et fruité aux arômes délicats et à la finale désaltérante.

Le nez fait la part belle aux fruits rouges (framboise, fraise).

La bouche exprime une belle gourmandise et une agréable vivacité.

À déguster dès à présent à l'apéritif, avec des salades estivales, des grillades, des tartes salées ou des desserts aux fruits rouges...

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