

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins du Val de Loire

Chinon AOC - Rosé

Rosé des Lys

Millésime 2020

ENCÉPAGEMENT :

Cabernet franc 100 %

TERROIR :

Age moyen des vignes : 20 à 50 ans

Sols : graviers sablonneux

MODE DE CULTURE ET DE VINIFICATION :

Culture : travail du sol, agriculture raisonnée. Vendanges mécaniques.

Vinification/élevage : Écoulage par saignée entre 7 et 12 heures de macération et débourbage relativement strict puis fermentation à 17° pendant 19 – 25 jours, puis soutirage. L'élevage se poursuit pendant 3 et 5 mois, puis le vin est filtré et conditionné.

ALLIANCE DES METS ET DES VINS :

Se déguste à l'apéritif, accompagnera les entrées, les charcuteries, les viandes blanches, les barbecues,

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 8 et 10 °.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Avec sa robe rose fuschia brillante, et un nez fin et élégant de pêche au sirop, de rose et de bonbon Anglais. Le rosé des Lys apportera à vos papilles une note de fraîcheur et de rondeur bien équilibrées.

