

Vins du Val de Loire

Chinon AOC - Rosé

Rosé des Lys

Millésime 2021

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 débouillage 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 aux élégants reflets saumonés, et un nez fin et élégant d'agrumes, de pêche fraîche et de bonbon Anglais. Le rosé des Lys apportera à vos papilles un équilibre entre rondeur, sucrosité et fraîcheur.