

DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire

Chinon AOC - Rosé

Rosé des Lys

Millésime 2024

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 HVE3. 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, les planches apéros,

TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 8 et 10 °.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

Robe rose fuschia, nez floral intense évaluant sur des notes de d'agrumes frais, ananas et miel . Le rosé des Lys apportera à vos papilles un équilibre entre fraîcheur et élégance. Belle tendresse !