

# DOMAINE D'ÉTILLY

Vins de Loire – Chinon AOC - Rosé

Rosé des Lys - Millésime 2025



## 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, tapas, accompagnera les entrées, les charcuteries, les viandes blanches, les barbecues, les planches apéros, poulet citronné, sushis, salades estivales...

## TEMPÉRATURE DE CONSOMMATION :

Entre 8 et 10 °.

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :

**Robe** : Robe rose brillante aux reflets fuschia.

**Nez** : Nez ouvert de bonbons anglais, d'ananas et d'abricots frais

**Bouche** : Attaque équilibrée entre fraîcheur et rondeur, évoluant sur une belle tension.

**Impression générale** : L'association de notes fruitées délicates (bonbons anglais, ananas, abricots) avec une structure en bouche bien équilibrée crée un profil qui est à la fois gourmand et rafraîchissant. Cette combinaison confère au vin une personnalité conviviale