

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Rosé de Loire

Appellation : Appellation Rosé de Loire Contrôlée

Cepages: Grolleau 40%, Pineau d'Aunis 20%, Gamay 20%, Cabernet Franc 20%

Millesime: 2015

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification : La vendange mécanique, 50% de récolte est pressuré directement, et 50% est mis en cuve pour une macération pelliculaire pour avoir une couleur souhaitée et le vin équilibré. Cette étape est suivie d'un débourage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 15 000 - 20 000 bouteilles

Dégustation

- Robe rose au reflet rouge framboise
- Au nez – pamplemosse, cassis
- C'est un vin fruité avec une belle fraîcheur en bouche

Accords : barbecue, viande grille, tapas

Température de service : Servir frais 6°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant les premières années de sa jeunesse



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662