

DES VINS AUTHENTIQUES ET DANS LE VENT

RADICALEMENT ROSÉ

2023

ROSÉ DE LOIRE

Un rosé gourmand de Pinot noir, Gamay et Grolleau, élaboré et mis en bouteille par LES VIGNES DU FRESCHE de Daniel Craker & Marc Houtin La Pommeraye-49620 · contact@lesvignesdufresche.fr

Produit de France · Contient des sulfites (très peu)







Nom de cuvée

Radicalement rosé

Millésime

2023

Appellation

AOC Rosé de Loire

Assemblage

Pinot noir, Grolleau noir, Gamay

Le Vignoble

Nos vignes sont situées sur un plateau à 93m d'altitude au sud de la Loire. Elles sont plantées sur des sols argilo-limoneux avec des affleurements de la roche mère de schistes noires. Le vignoble est cultivé en BIO depuis l'an 2000.

Vinification & élevage

Vendanges manuelles de l'ensemble du vignoble. Vinification avec les levures autochtones. Vendanges de la face sud des Pinot noir le 8 septembre du Gamay une semaine plus tard et du Grolleau noir le 19 septembre. Le Pinot noir a été pressé directement dans notre pressoir pneumatique; les deux autres cépages ont été encuvés en grappes entières puis saignés entre quelques heures et 24h après encuvage. Fermentation en cuves inox puis assemblage et légère filtration sur terre avant la mise en bouteille, avec un sulfitage à 2g/hl, à la mi-mars.

Descriptif

L'année 2023 a été généreuse en eau et donc en quantité de raisins. Grâce encore à une couverture végétale entre les rangs, à un enracinement profond de nos vignes, et à du soleil pendant les vendanges, le millésime et nos vignes nous ont fourni de beaux raisins encore une fois. Ce rosé est notre premier Rosé de Loire : un rosé sec et aromatique, frais à souhait, avec une bouche et une couleur soutenues. Un beau rosé de table ou de rafraîchissement.

Alcool %vol.

12,5%

Sulfitage

Uniquement à la mise en bouteilles. Aucun autre intrant.

Habillage

Bouteille bourguignonne légère, bouchon DIAM2, étiquette, contre-étiquette, colle-

rette, pas de capsule.

Total production

4 000 bouteilles