

DOMAINE DU
FOUR A CHAUX

Rosé



Cépage: Pineau d'Aunis
Sol: Argile et silex

Vinification: C'est un raisin rouge à jus blanc qui est pressé directement après vendange afin d'obtenir un vin gris, couleur «œil de gardon» ou «pelure d'oignon». La fermentation s'effectue en cuve inox à 18°C.

COTEAUX DU VENDOMOIS GRIS

Dégustation: Robe rose pâle avec de jolis reflets saumonés. Nez fruité expressif avec une pointe de poivre. Attaque ronde et fruitée: fraise, framboise, fin de bouche sur les épices qui pimentent la structure et donnent une bonne longueur.

Accord mets & vin: Apéritif, charcuterie, grillades, cuisine asiatique, viande.

DOMAINE DU FOUR A CHAUX - Sylvie & Dominique NORGUET viticulteurs
lieu dit Berger 41100 THORE LA ROCHETTE
02.54.77.12.52 - dominique.norguet@orange.fr
www.domaine-four-a-chaux.com