



TÊTE DE LINOTTE

AOC ROSÉ D'ANJOU

HISTOIRE

Suite à l'inventaire de biodiversité fait par nos vignerons sur leurs parcelles, nous avons créé une gamme de vin biologique avec pour effigie une espèce protégée sur notre territoire et fortement sympathique : la linotte mélodieuse. Il s'avère que les oiseaux comme la linotte, sont de véritables auxiliaires de culture car ils se nourrissent des insectes nuisibles pour la vigne. C'est pourquoi nos vignerons installent aujourd'hui de plus en plus de nichoirs afin de leur offrir un asile et de profiter de leurs bienfaits.

TERROIR

CLIMAT

Climat océanique tempéré, plutôt sec.

GÉOLOGIE

Sols sombres de schistes et tuffeau.

CÉPAGE(S)

Grolleau & Gamay.

VINIFICATION

Le raisin est ramassé à 12-13 °C de potentiel. Pressurage direct et inertage des jus sous azote pour garder tout le potentiel aromatique et le fruit des raisins. Cuve inox thermorégulée. Fermentation par une levure sélectionnée entre 14 et 16°C pendant 2 semaines. Élevage sur lie fine jusqu'à 15 jours avant mise en bouteille.



NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur pâle rose bonbon. C'est un vin tendre et fruité dont les arômes de pêche dominent. Très bon équilibre entre acidité et sucre.

ACCORD METS ET VINS

Apéritif, cuisine exotique, viandes blanches et soupes de fruits rouges.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6 et 9°C

CONSERVATION

1 à 2 ans.

FORMAT

Bouteille 75 cL.

Notre groupe



Nos certifications

