

Rosé - sec & fruité



APPELLATION

IGP Val de Loire

COULEUR

Rosé

MILLÉSIME

2022 : Printemps et été marqués par la chaleur et la sécheresse. Millésime très solaire, chaud mais très qualitatif. Les jus sont colorés, très riches et très sucrés.

CÉPAGE

100% Gamay

PRODUCTION

Taille courte (« Guyot Simple »).
Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames). Aucun produit de synthèse n'est utilisé dans nos vignes.
En conversion à l'Agriculture Biologique.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique. Débourbage à froid du moût. Vinifié en cuve souterraine en béton verré, typique du vignoble de Nantes.

ÉLEVAGE

Vin élevé pendant 8 mois.

DEGRÉ D'ALCOOL

12% vol

DÉGUSTATION

Température de service : 9-11°C.
Le potentiel de garde est de 2 ans.

ACCORDS METS/VINS

Avec une salade, des grillades ou avec une assiette de tapas !

CONDITIONNEMENT

Bouteille bourguignonne transparente (75 cl).
Carton de 6 bouteilles.

DOMAINE MÉNARD-GABORIT

34 la Minière, 44690 Monnières, FRANCE | Tél : +33 (0)2 40 54 61 06 | contact@domainemenardgaborit.com | www.domainemenardgaborit.com

