

Les Beaux Jours

FRAIS ET ACIDULÉ

CARACTÉRISTIQUES

AOP Touraine _ Vallée de la Loire

Couleur : Rosé Sec

Cépages : Grolleau, Cabernet Franc, Côt, Gamay (différent assemblage selon millésime)

Terroir : Argile à sables

Potentiel de garde : à boire dans les 2 ans

CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges mécaniques

Eraflage, courte macération à froid et pressurage doux

Mariage des différents cépages (différents

pourcentages en fonction des millésimes)

Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée à basse température

Assemblage des différents cépages pour atteindre l'équilibre entre le sucre résiduel et l'acidité

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Clos des Sables présente une belle robe magnolia. Ce vin rosé sec s'exprime avec vivacité au travers d'arômes de petit fruits rouges acidulés, comme la groseille ou la framboise, lui donnant, au nez, un côté fruité, gourmand, amylique avec des notes de bonbon anglais. En bouche, l'attaque est fraîche, suivi d'une belle finesse. Ce rosé a un bel équilibre entre l'aromatique et l'acidité, offrant une longueur légèrement acidulée et rafraichissante . C'est un vin facile à boire, le compagnon parfait de l'été...

ACCORDS METS ET VINS

Le Clos des Sables peut être bu frais, tout au long de la journée. Il accompagne les repas d'été, les apéritifs entre copains, sera l'allié parfait des pic-niques et des pauses fraîcheur au soleil. C'est un vin de plaisir, de partage....





Les Beaux Jours

FRESH AND ACIDULOUS



CHARACTERISTICS

AOP Touraine - Loire Valley

Color: Dry Rosé

Grape varieties: Grolleau, Cabernet Franc, Côt, Gamay (different blends according to the vintage)

Soil : Clay with sand

Ageing potential: To be drunk within 2 years



GROWING, WINEMAKING AND AGEING

Growing of the vines in integrated agriculture (HVE 3)

Mechanical harvesting

De-stemming, short cold maceration and soft pressing

Combination of different grape varieties (different depending on the vintage)

Alcoholic fermentation in thermoregulated stainless steel tanks at low temperature

Blending of the different grape varieties to reach a balance between residual sugar and acidity



TASTING NOTES

The Clos des Sables has a salmon pink color. This dry rosé wine expresses itself with vivacity through aromas of red berries, such as redcurrant or raspberry, giving it a fruity and greedy side to the nose. On the palate, the attack is supple, the red fruit flavors are sweet. This rosé has a nice balance between the aromatic and the acidity, offering a greedy and fresh length in mouth. It is an easy to drink wine, the perfect companion for summer...



FOOD AND WINE PAIRING

The Clos des Sables can be drunk chilled, throughout the day. It accompanies summer meals, aperitifs with friends, and is the perfect ally for picnics and cool breaks in the sun. It is a wine of pleasure, of sharing...

Le Château de Fontenay
Vins & Séjours Raffinés, Bléré

TOURAINE
VINS DE LOIRE



vin@lechateaudefontenay.fr
@lechateaudefontenay
Le Château de Fontenay, Vins
et Séjours Raffinés
www.lechateaudefontenay.fr