

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....

