



Les Devants de la Bonnelière - Rosé

Issu de parcelles argilo-calcaire lui apportant une vivacité certaine, ce cabernet franc récolté sur la fraîcheur, offre un vin fruité et complexe.

Vinifié à froid pour accentuer ses arômes, il est à apprécier dans sa jeunesse.

Origine :

Surface : 1 ha en mono parcellaire.

Age des vignes : 50 ans.

Sol : argilo-calcaire.

Situation : plateaux de la Rive Gauche de la Vienne.

Rendement moyen : 40hl/ha.

La vinification :

Ce rosé est issu de deux méthodes : la pressée directe d'une part de la parcelle et une macération de 12 heures du reste de la parcelle, pour obtenir de la rondeur et de la puissance aromatique.

La fermentation se déroule à basse température et grâce aux levures indigènes, sans intrant.

L'élevage court, en cuve, permet de proposer un rosé frais, sur le fruit et plein de vivacité !

SO₂ total : 35mg/L

La dégustation :

La robe : rose saumonée.

Au nez : riche et complexe, intensément fruité, aux notes de fraise et de framboise.

La bouche : une belle fraîcheur désaltérante ainsi qu'une belle longueur

Conseils de service :

Il se sert à 9°.

Il accompagne agréablement vos apéritifs, les crudités, les charcuteries et les plats épicés.

Garde possible jusqu'à 2 ans.