



AOP Bourgueil rosé Le R de Bourgueil 2012



Médaille d'Argent au Concours général de Paris

Vignoble :

« Un rosé chantant ». Un pur rosé de Cabernet franc, qui laisse entrevoir sa gourmandise, sa délicatesse grâce à un épanouissement sur les terroirs légers de sables et de gravières de la magnifique région de Bourgueil. Une conduite de vigne attentionnée, une vinification douce, subliment ce nectar, aux couleurs pâles, aux notes parfumées et épicées.

Cépage :

Cabernet franc

Vinification :

Assemblage de jus de pressurage direct (70%), apportant fruité frais, et de saignée (30%), apportant une jolie dimension vineuse,. Débourbage statique (4°C) et fermentation à basses températures permettant une révélation des arômes variétaux. Elevage sur lies fines pendant 3 mois avant mise en bouteille précoce

Dégustation

Robe rose pâle. Le nez séduit par son intensité, mêlant notes de fruits rouges frais et pamplemousse rose. Un soupçon feuille de tomate et poivre blanc. La bouche est fraîche et pleine de caractère, structurée par ses tanins délicats. Finale vineuse sur le poivre rouge.

Alliances mets-vin :

Servi frais (8-10°C), à l'apéritif ou en accompagnement de salades composées, gaspacho de melon, déclinaison aubergine tomate, tartare de saumon, grillades, sorbets fruits rouges.