

Fiche technique Bulles de Minière rosé

Appellation : Vin de France

Situation du vignoble : coteaux de la Loire, rive droite

Cépage : Cabernet Franc 100%

Couleur et type : rosé, pétillant naturel

Contenance : 75 cl et 150 cl

Vendange : Octobre

Culture : en conversion vers l'agriculture biologique

Densité de plantation : 5000/ha

Age des vignes : 40 à 50 ans

Rendement : 35 hl / ha (en 2012)

Exposition : Sud/Sud-ouest

Sol : Roche mère calcaire du turonien supérieur (-93 à -89 M années), couvert d'une couche + ou - importante de sables éoliens (quartz et micas) associés à des limons et des argiles.

Conduite de la vigne : Un travail rigoureux (taille guyot simple, ébourgeonnage sévère, effeuillage manuel et vendanges en vert si Dame Nature trop généreuse, vignes labourées) nous permet d'obtenir des raisins sains.

Vendange et spécificités du millésime : La récolte, après un suivi minutieux des maturités, s'effectue à la main. Les grappes sont triées sur souches, puis amenées au chai.

Vinification : Pressurage direct avec un pressoir pneumatique. Débourageage. Fermentation en cuves régulées à 16°. Blocage de la fermentation avec le froid. Mise en bouteilles champenoises avec capsules pour la prise de mousse, méthode ancestrale.

Elevage : sur lattes entre 9 à 12 mois. Dégorgement. Mise du bouchon en liège.

Notes de dégustation : De couleur rose pâle. Le nez est expressif et fruité. Il présente des notes de fraise, framboise avec de la minéralité. La bouche est à la fois fraîche et structurée. La finale est longue et très aromatique avec de notes de fruits mûrs.

Accords mets et vin : Vin festif pour apéritif, cocktails et desserts. Combiner aussi avec des poissons crus et des poissons 'en papillotes'.

Service : Servir frais à 8°C mais non glacé.

Potentiel de garde : A boire dans l'année pour apprécier le fruit.

