

Château de Minière

a complete wine experience

Fiche technique Rosé de Minière 2015

Appellation : Bourgueil AOC / AOP

Situation du vignoble : coteaux de la Loire, rive droite

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Couleur et type : rosé tranquille

Contenance : 75 cl.

Vendange : Octobre

Culture : tout bio

Densité de plantation : 5000/ha

Age des vignes : 15 à 40 ans

Rendement : 35 hl / ha

Exposition : Sud/Sud-ouest

Sol : Graves sur terrasse argilo-calcaire et argilo-siliceuse. Roche mère calcaire du turonien supérieur (-93 à -89 M. années), couvert d'une couche plus ou moins 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 vendange en vert si besoin) nous permet d'obtenir des raisins sains.

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

Vinification : Pressurage lent avec pressoir pneumatique, fermentation en cuves inox à basse température (14 à 16 degrés) sans apports exogènes (ni levures, ni sucre). Recherche d'un vin vineux et fruité.

Elevage : court en cuve inox thermo-régulée, mise en bouteilles en mars afin de préserver le fruit, sans collage, filtration sur terre.

Notes de dégustation : robe rose mordorée. Le nez est élégant, arômes de rose, d'agrumes et de la minéralité. Fruit rouge dominant dans une fin de bouche longue et fraîche.

Accords mets et vin : Apéritif, poissons crus, marinés, et salades avec fromage de chèvre.

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

Potentiel de garde : à boire dans les 2 ans. Se garde encore quelques années selon la qualité de la cave.



Certifié en agriculture biologique

Liste des récompenses, médailles et presse disponible sur notre site internet: www.chateaudeminiere.com

SCEV du Château de Minière – 37140 Ingrandes de Touraine – France
Tél: +33 (0)2 47 96 94 30 – Fax: +33 (0)2 47 96 91 53 – contact@chateaudeminiere.com
www.chateaudeminiere.com
Siret : 52504692600016 - N° d'accise : FR 010792 E0625 - N° TVA : FR82525046926