

# Château de Minière

a complete wine experience

## ROSE DE MINIÈRE 2022



Une cuvée issue de vignes sélectionnées pour obtenir un rosé gourmand, frais et fruité.

**Appellation :** AOC Bourgueil Rosé

**Situation du vignoble :** Val de Loire, aire d'appellation de Bourgueil

**Cépage :** Cabernet Franc 100%

**Couleur et type :** Rosé sec

**Millésime :** 2022

**Alcool :** 13.5 % vol

**Contenance :** 75 cl

**Culture :** Certifiée en agriculture biologique (ECOCERT)

## DÉGUSTATION

**Notes de dégustation :** Robe rose pâle aux reflets dorés. Nez élégant et aromatique, aux accents de pêche et agrumes. La bouche offre de jolies notes d'agrumes rafraîchissantes.

**Accords mets et vin :** Apéritif, salades composées, poissons crus ou marinés, salade de fruits exotiques.

**Service :** Servir frais à 10-12°C.

**Potentiel de garde :** A boire dans les deux ans pour apprécier les arômes fruités.

## PRODUCTION

**Terroir :** Jeunes vignes de 20-30 ans sur sol ligérien (sable + sablo-argileux) qui apporte fraîcheur aromatique.

**Conduite de la vigne :** Taille guyot simple, ébourgeonnage sévère.

**Vendange :** Le rosé est vendangé dans les premiers sur le domaine après un suivi rigoureux des maturités sur pied. Vendange mécanique et tri des baies au chai.

**Vinification :** Fermentation en cuve inox de 8 à 10 jours à température modérée (16°C) pour accroître le potentiel aromatique. Mise en bouteille en février pour la préservation du fruit.