



LA ROUE QUI TOURNE rosé

Pétillant naturel rosé, vin de France, millésime 2012, 2 100 bouteilles produites.

Cépage : gamay 100%, vigne âgée en moyenne de 50 ans

Terroir : sol très drainant avec beaucoup de silex et cornules. Sous sol argilo-calcaire. Coteau sur le versant sud de l'Indre.

Conduite de la vigne : pas d'application de désherbant, travail du sol mécanique. Traitements minimums et uniquement à base de soufre et de cuivre sans produits de synthèse. Ebourgeonnages et vendange manuelle en caissettes.

Rendement : 45 HL/Ha

Vinification : La fermentation alcoolique en cuve. Ce pétillant est issu de la méthode ancestrale : le vin est mis en bouteille avant la fin de fermentation alcoolique ceci sans adjonction de levure ni liqueur. La fin de FA finit en bouteille et créer la pression. Le dégorgement est réalisé entre 2 et 3 bars de pression. Alcool total max. 12,5% vol.

Accords mets et vin : Apéritif, belles charcuteries, desserts au chocolat