Domaine DOZON
Eric Santier
CHINON
Vins de Loire

Rosé

AOC Chinon Rosé
Millésime : 2020
Cépage : 100% Cabernet Franc

Terroir :

Principalement des limons sableux de plateaux, au lieu-dit « Le Saut Au Loup », sur la rive gauche de l'AOC Chinon.
Age des vignes : 25 à 30 ans.

Vinification :

Vendanges mécaniques. Vinification en cuve. Assemblage de 70 % de rosé de pressurage direct et de 30 % de saignée.
Analyses:
Degré alcoolique : 12.5 ° - pH : 3,32 - Sucres résiduels : <0.3g/L - SO2 total : 43mg/L - Fermentation malo-lactique non faite.

Dégustation :

L'oeil : rose clair et brillant.
Le nez : arômes de fleurs blanches et d'agrumes.
La bouche : attaque franche et ample. Belle richesse en bouche, fruitée et persistante.

Conseils :

Température de service : 10-12°C.
Accords met/vin : Apéritifs, salades composées, tartes salées, grillades…
Potentiel de garde : 2 à 3 ans.

Vignoble en conversion vers L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE

vigneron independant

EARL Eric SANTIER - 52 Rue du Rouilly 37500 Ligré- France- Tél: 02 47 93 17 67 - e-mail : domainedozon@gmail.com
Société Civile au capital de 7500 € - R.C.S Tours 794 490920 TVA n° FR24794490920