

*Rousseau Frères*

*Touraine Noble Joué*

*Malvoisie*

*Brut Sensation*

*L'automne*

## **Brut Sensation**

### **CEPAGES**

Pinot Meunier, Pinot Gris et Pinot Noir

### **TERROIR**

Le vignoble s'étend sur un plateau au dessus de l'Indre avec un sol argilo siliceux en surface et calcaire à 60 cm.

### **VINIFICATION**

Vendangé en même temps que le Noble Joué, les raisins récoltés étant riche en sucre, nous avons pu vinifier ce vin sans aucun ajout. Nous avons arrêté sa 1ère fermentation quand il restait 19 grammes de sucre en le refroidissant et en le maintenant à 3-4°C de température. Après la filtration, la re-fermentation s'est faite en bouteilles avec les sucres naturels du raisin pendant 3 à 4 mois à 10°C.

Repos sur lattes de 12 mois.

Le dégorgement (expulsion du dépôt dû à la fermentation) a eu lieu sans ajout de liqueur pour laisser le caractère naturel au vin. C'est donc un extra brut.

### **DEGUSTATION**

Bulles fines et élégantes, arômes de fruits, cette méthode traditionnelle vous séduira par sa finesse.

A déguster en apéritif et en dessert.

*Rousseau Frères*

*Le Vau 37320 Esvres*

*Tel: 02 47 26 44 45*

[rousseau-freres@wanadoo.fr](mailto:rousseau-freres@wanadoo.fr)

[www.rousseau-freres.com](http://www.rousseau-freres.com)