

*Rousseau Frères*

*Touraine Noble Joué*

*Malvoisie*

*Brut Sensation*

*L'automne*

## **Pinot Noir Terra Evéna 2017**

### **CEPAGES**

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**

Après avoir mis le raisin en cuve, celui-ci est refroidi pendant 4 jours à 5-6° de température pour subir une macération à froid avec brassage du raisin. Après réchauffement, la fermentation démarre.

La fermentation se fait uniquement avec des levures indigènes aux alentours de 22° avec refroidissement par serpentins.

Macération et pigeage pendant 32 jours en cuves inox et fermentation malolactique sous marc.

Elevage en barriques de 400 litres pendant 12 mois.

### **DEGUSTATION**

Tout en finesse les tanins sont ronds et élégants avec une belle persistance aromatique. Idéal pour les poissons, les viandes blanches (volailles, porc et veau) et les barbecues d'été.

Conservation de 2 à 10 ans.

*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)