

*Rousseau Frères*

*Touraine Noble Joué*

*Malvoisie*

*Brut Sensation*

*L'automne*

## **Touraine Noble Joué 2018** **« Côté Dorée »**

### **CEPAGES**

Assemblage des 3 Pinots dits Noble :

- Pinot Meunier : 50%
- Pinot Gris : 35%
- Pinot Noir : 15%

### **TERROIR**

Parcelle située autour du Château de la Dorée sur un sol argilo siliceux avec un sous sol calcaire entre 60 et 80 cm

### **VINIFICATION**

Pressés directement, les raisins donnent un vin gris dit « œil de perdrix »  
Vendangé mi septembre avec un degré potentiel de 14°, ce vin a été vinifié en bio contrôle et descendu en cave dans les barriques de 400 l des Malvoisie dernier tri 2014 et 2015.

La fermentation s'est faite uniquement avec des levures indigènes.

Elevage de 9 mois pour la première cuvée sortie en juin et 12 mois pour la seconde sortie en décembre puis filtration et mise en bouteilles.

### **DEGUSTATION**

C'est un vin rosé très aromatique, gras et puissant avec une belle longueur en bouche.

C'est un vin de gastronomie qui accompagne parfaitement les entrées, poissons et viandes blanches bien relevés, les plats exotiques, les curry, les paellas .....

A consommer dans les 2 à 5 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)