

Rousseau Frères

Touraine Noble Joué

Malvoisie

Brut Sensation

L'automne

Le Ptit Rousseau 2018

CEPAGE

C'est un assemblage de Gamay, Cabernet et Côt .

TERROIR

Le vignoble s'étend sur un plateau au dessus de l'Indre avec un sol argilo siliceux.

VINIFICATION

Vendangé du 24 septembre au 9 octobre avec un degré potentiel de 13.5° après assemblage.

Macération à froid pendant une semaine pour extraire les parfums sans les tanins puis fermentation à une température de 22° à 25 °.

Elevage sur lies fines pendant 4 mois pour une mise en bouteilles au printemps.

DEGUSTATION

C'est un vin rond avec des arômes de cassis et violettes très prononcées.

On peut le boire jeune sur le fruit, c'est un vin de soif.

Compagnon idéal des repas.

Conservation de 2 à 5 ans.

Rousseau Frères

Le Vau 37320 Esvres

Tel: 02 47 26 44 45

rousseau-freres@wanadoo.fr

www.rousseau-freres.com