

CÔTÉ DORÉE 2022

AOC Touraine Noble Joué

50% Pinot Meunier, 35% Pinot Gris, 15% Pinot Noir

TERROIR

Parcelle située autour du Château de la Dorée sur un sol argilo siliceux avec un sous-sol calcaire entre 30 et 60 cm.

VINIFICATION

Vendangés manuellement début septembre avec un degré potentiel de 14°, et pressés directement, les raisins donnent un vin gris dit « œil de perdrix ». Le jus est ensuite descendu en cave dans les barriques de 400L qui ont connu 2 années avec les élevages de Malvoisie Dernier Tri. La fermentation s'est faite uniquement avec des levures indigènes. Élevage de 12 mois en cave avec bâtonnage (remise en suspension des lies) puis filtration et mise en bouteilles.

DÉGUSTATION

Le millésime 2022 avec un été de sécheresse et de canicule a donné 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, paellas, couscous, etc.

CONSERVATION

A consommer dans les 2 à 5 ans.



*Rousseau
Frères*

www.rousseau-freres.com

4 Le Vau – 37320 Esvres

contact@rousseau-freres.com | Tel : 02 47 26 44 45

