



TOURAINES NOBLES JOUÉ 2023

AOC Touraine Noble Joué

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

TERROIR

Sables à silex.

VINIFICATION

Les 3 cépages sont vinifiés séparément. Pressés dès la récolte, les raisins donnent un vin gris dit « œil de perdrix ».

La fermentation s'est déroulée à une température comprise entre 18 et 20° en cuves inox avec refroidissement par serpentins pendant 2 mois avec des levures naturelles.

Elevage sur lies de 3 mois pour que le vin s'arrondisse et développe plus d'arômes.

DÉGUSTATION

Les températures élevées de l'été ont donné des raisins riches en sucre et de belles concentrations aromatiques. Le millésime 2023 est donc un gris rosé de gastronomie, puissant avec une belle longueur en bouche.

Vous pouvez le déguster en apéritif ou avec des entrées.

Il se marie aussi avec des poissons en sauce, des viandes blanches, des plats exotiques, couscous, et en été avec toutes les grillades.

CONSERVATION

A consommer dans les 2 à 3 ans pour conserver toute sa fraîcheur.



MAISON ROUSSEAU

www.maisonrousseau.fr

4 Le Vau – 37320 Esvres

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

