

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

PRODUIT :

Aop CÔTE ROANNAISE

« LOUIS ROBIN » Rosé.



√ **Cépage :** 100 % Gamay

√ **Degré :** 11,5 %/vol

√ **Conditionnement :**

150 cl
75 cl
50 cl
37,5 cl

√ **Technique de vinification :** Le cépage pour ce produit est très important le Gamay est celui qui est le plus polyvalent pour des Rosés dit de « table » fait pour manger.

Issu de Rosé de « Saignée », ce sont les jus d'écoulement résultat d'un pressurage « naturel » des baies à l'intérieur de la cuve où nous accumulons les raisins. Ces jus sont les plus sucrés et plus riches, ils vont donc permettre d'élaborer des vins plus aromatiques.

Les fermentations alcooliques vont se faire à basse températures pour préserver les arômes de fruits et accentuer la complexité.

Nous réalisons ensuite un élevage sur lie de 4 à 6 mois suivant les millésimes, nous ne réalisons pas fermentation Malolactique pour préserver la belle minéralité de nos terroirs de ce fait un élevage sur lies permet d'arrondir la bouche et d'obtenir un rosé gouleyant, Charnu et subtil.

√ **Alliances :** Ce vin est un Rosé de Table, il est long en bouche et charnu ce qui lui permet de venir aussi sur table pour des repas légers, buffets froids et ou grillades.
La polyvalence de ce produit lui permet de s'épanouir autant sur des apéritifs au soleil que sur une table avec des poissons ou des viandes blanches.

√ A servir entre 6 et 8°C et ce vin est à boire dans les 2 ans.