

FICHE TECHNIQUE PRODUIT :

PRODUIT :

Vin de FRANCE
« Suzanne ROBIN » Rosé.



√ **Cépage :** 100 % Gamay

√ **Degré :** 9,5 %/vol

√ **Conditionnement :** 150 cl
75 cl

√ **Technique de vinification :** Pour ce Rosé ½ sec le cépage reste le Gamay les notes de fruits rouges et la minéralité très terroir de ce cépage est l'allier de ce vin.

On va utiliser le rosé dit de « Presse », ce sont les jus issus du pressoir qui vont être vinifiés, ils sont plus sucrés et plus teintés ce qui lui donne au premier coup d'œil un côté gourmand.

La vinification se fait à basse température, jusqu'à ce que l'on obtienne une belle équilibre entre le sucre et l'acidité, au moment où à la dégustation nous trouvons ce point d'équilibre le vin est refroidi pour stopper la fermentation alcoolique.

Le fait de stopper la fermentation permet à ce vin de garder des sucres naturels et de ne pas être trop alcoolisé (9.5 %/Vol).

Il est mis en bouteille rapidement pour garder tous les arômes fermentaires qui en font son charme.

√ **Alliances :** Ce vin est le partenaire des apéritifs et desserts, il est souvent la passerelle pour des personnes novices, il est plus féminin mais son équilibre peut surprendre les personnes qui n'aiment pas les vins sucrés, enfin la dédicace que nous avons fait à notre grand-mère en nommant cette cuvée Suzanne Robin résume bien les moments gourmands en sa compagnie, les mêmes que l'on peut retrouver en dégustant ce produit.

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