

MYSTERRES ROSE

IGP Val de Loire



■ CÉPAGE

100% Grolleau Noir

■ TERROIR

Coteau de faible pente situé sur la commune de La Limouzinière. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une roche mère de micaschiste.

■ VINIFICATION

Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C, fermentation malolactique.

■ DÉGUSTATION

Robe : rose pâle saumonée.

Nez : légèrement acidulé, fruits rouges (fraise et framboise).

Bouche : ronde, très fraîche de fruits rouges, vin léger et facile à boire

■ ÂGE DES VIGNES

20 ans

■ POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

11.5%

