

DOMAINE DE LA GUILLOTIERIE
SCEA DUVEAU FRERES
63 RUE Foucault
49260 SAINT CYR EN BOURG

CREMANT DE LOIRE Rosé Accordance

Cépages : Cabernet franc



Sol : argilo calcaire

Age des vignes : 10 à 30 ans

Type de Taille : Guyot simple. Suppression des contrebourgeons

Entretien du sol : enherbement

Effeillage : si nécessaire en fonction de la vigueur de la parcelle

Vinification : Après une récolte manuelle où les raisins sont mis dans des caisses perforées, un pressurage spécifique (pressoir type Champagne, pressurage lent et doux) et une fermentation à température maîtrisée permettront d'obtenir un vin rosé sec d'une grande finesse. La prise de mousse se fera en cave où les bouteilles resteront sur lattes pendant un an minimum.

Elevage : il se fera en cave après le dégorgement (évacuation du dépôt) et durera au moins quelques semaines.

Dégustation : Le cabernet franc se prête très bien à la méthode traditionnelle. Nous avons là un vin très agréablement fruité, équilibré, dont la finesse alliée à cette douce effervescence procure un réel plaisir. L'originalité de ce vin vous permettra de réussir vos apéritifs ou toute autre occasion.
A servir frais (8-10°)