



Cépages : Grolleau noir, Grolleau gris et Gamay

Terroirs : Schistes beiges et argilo- schisteux sur la commune de Martigné – Briand

Millésime : 2017

Critères techniques d'élaboration :

- Récoltes adaptées et séparées des trois cépages rentrant dans la cuvée du 13.09 au 25.09.2017
- Extraction de la couleur et des arômes variétaux grâce à un pressurage direct dans un pressoir pneumatique à l'abri de l'oxygène, afin d'avoir une couleur légère et délicate.
- Valorisation de ce potentiel qualitatif extrait (arômes, structure et couleur) par des débourbages respectueux et des fermentations alcooliques contrôlées en températures à 16°C.
- Élevage court de 3 mois adapté à la sortie printanière de ce type de vin frais et mise en bouteilles en Février 2018

Production : 5 950 bouteilles

Découverte sensorielle :

- Très jolie couleur rose saumon de petite intensité, **la robe** rose aux reflets saumon est brillante et vive.
- Avec une belle fraîcheur **le nez**, s'exprime sur des arômes de petits fruits rouges (fraises, framboises, groseilles), une pointe d'agrumes à dominante de pamplemousses, puis pour terminer une touche de bonbons acidulés obtenus grâce à une fermentation à basses températures.
- En **bouche**, l'attaque est souple légère et aérienne. On retrouve la complexité de groseilles et de framboises et une touche florale de fleurs printanières.

Conseils de service et associations mets vins :

Il révélera toutes ses qualités intrinsèques et gustatives à une température de 5 à 6°C. Ce vin très fruité pourra s'associer à de nombreux mets :

- Des salades composées
- Des poissons grillés (maquereaux, sardines...)
- Des pizzas et autres spécialités d'Europe du sud (pâtes fraîches)
- Des grillades de viandes blanches, des brochettes...

Conservation : à consommer de préférence dans sa pleine jeunesse (de 1 à 2 ans) il évoluera néanmoins favorablement sur plusieurs années.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

