



Cépages : Grolleau noir et gris, une pointe de Gamay noir à jus blanc

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

Millésime : 2018

Critères techniques d'élaboration :

- Récoltes adaptées et séparées des deux cépages rentrant dans la cuvée du 14 et 27.09.2018
- 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 2 à 3 mois adapté à la sortie printanière de ce type de vin frais et mise en bouteilles en Février 2019.

Production : 7 500 bouteilles

Découverte sensorielle :

- Très attrayante et très tendance, **la robe** rose très pâle possède de jolis reflets saumon, mais surtout une parure brillante et cristalline.
- C'est avec une gourmandise, que **le nez** se livre avec une tendresse et une belle vivacité, cette année encore, les arômes de petits fruits rouges (cerises, framboises et groseilles) côtoient les arômes de pêches de vigne et de bonbons apportés par la fermentation à basse température avant une fraîcheur tonique du pamplemousse rose.
- **La bouche** possède une belle droiture, l'attaque est délicate, souple et légère. On retrouve la complexité fruitée d'agrumes et de petits fruits rouges frais avec une pointe florale de fleurs des champs, qui renforce le tonus gustatif de ce rosé charmeur.

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 dans l'année mais il évoluera néanmoins favorablement sur 2 ans.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

