

Rosé Vin de France

Éric Louis

Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !

L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



GRAPE VARIETIES

80% pinot noir et 20% côt



TERROIR & VINEYARD

The both grape varieties flourish on clay-limestone soil.



WINEMAKING

Picked at optimum maturity, the grapes are pressed as soon as they are harvested, just as for white wines.

There is a short time of contact between the grape juice and the skin, and as a result, the colour is light.

The next operations : fermentation, maturing, stabilization and clarification are the same as those used for white wines.

The wine is then resting on its fine lees in thermoregulated stainless steel tanks until the bottling at Springtime.



TASTING NOTES

A red fruit basket...

The nose expresses white fresh fruits and has a nice floral side. The mouth is focused with a wonderful homogeneity from the beginning to the end. A lot of length in mouth with minerality. The cuvee delivers a superb richness and is surprisingly generous. Great typical and elegant rosé wine !

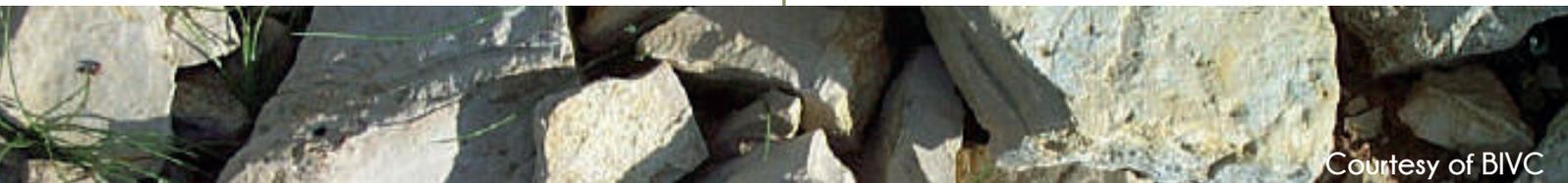


WINE & FOOD

Serve between 8° C to 10°C

Food & Wine pairing : Great companion of summer food such as grilled meats, salads, it also goes marvellously with your cocktail dinners, exotic meals and asian cuisine.

Aging potential : 2 years depending on the vintage.



Courtesy of BIVC