

Rosé VDF

Éric Louis

Récolte 2024 Une récolte menue et précieuse forgée par une année climatique complexe

2024, année bissextile et année des 13 lunes... présage d'un climat capricieux ? Notre vignoble n'a pas été épargné par les pluies incessantes qui ont favorisé la prolifération du mildiou. Si nous devons comparer ce millésime à un autre, personne n'a le souvenir d'une pression de mildiou aussi importante. Malgré tout, l'ensoleillement du mois d'août et l'écart de températures entre le matin et l'après-midi ont favorisé la maturation lente des raisins. Si au printemps, 2024 figurait parmi les millésimes les plus précoces depuis une soixantaine d'années, on a finalement vendangé sur des dates classiques : le 27 septembre. Notre travail acharné est ainsi récompensé, non pas par l'abondance, mais par la qualité. La signature de ce millésime est portée par un bon équilibre entre les sucres et les acidités mettant en exergue le côté frais et fruité des vins, typiques de notre région ligérienne.



Cépage 80% pinot noir et 20% côt



Terroir & vignoble : Les vignes s'épanouissent sur un terroir calcaire.

Vinification Ce rosé est élaboré à partir d'un pressurage direct sur pinot noir et côt. La fermentation alcoolique est ensuite conduite comme un vin blanc, en contrôlant les températures entre 16°C et 20° C en cuves inox thermorégulées. S'ensuit un élevage sur lies fines de quelques mois avant la mise en bouteille au printemps.

Élevage : Pas de fermentation malolactique, ni d'élevage en fût pour ce chardonnay afin de préserver toute sa fraîcheur aromatique.

Dégustation : Un bouquet de fruits rouges... Au nez il est fruité et floral. En bouche, ce rosé léger et gourmand révèle des notes de baies sauvages, il est subtilement épicé.

Service : 8°C et 10°C

Accords mets & vins : Voici un bon rosé d'apéro, de barbecue, de piscine, de copains. C'est aussi un excellent compagnon de la cuisine asiatique et exotique.

Potentiel de garde : 2 ans selon les millésimes.

