

Rosé VDF

Éric Louis

2025, promesse d'un grand millésime. Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



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.

