

DOMAINE de la RENAUDIE

FRANCE - Val de Loire



Perle de Rosée - 2022 - AOP Touraine

Cépages : 80% Pineau d'Aunis - 20% Grolleau

Description du vin : La délicatesse de la robe très légèrement rosée, s'associe à l'élégance des arômes. C'est un vin rosé sec et fruité à boire avec le repas. Il est désaltérant, rafraîchissant avec des arômes subtils de poivres et d'épices : ce n'est pas un rosé classique !

Consommation : Il se sert frais 10°C à 12°C, avec les poissons, la charcuterie, les grillades, les brochettes, la cuisine salée sucrée et celle à base de curry. Il est à boire jeune : 2 à 3 ans .

Vinification : Le Pineau d'Aunis cépage historique des rosés de Touraine est un raisin rouge à jus blanc. Il est à l'origine de cette cuvée que nous vinifions comme un vin blanc : c'est un rosé de pressurage et non un rosé de saignée. A l'arrivée en cave nous pressons directement les raisins. Le jus obtenu est très pâle en couleur. Après 24 heures de sédimentation, nous procédons à un débourage statique. Seuls les jus clairs sont mis à fermenter en cuves inox thermo régulées. Nous maintenons la température de fermentation entre 15 et 20°C. Après plusieurs soutirages, nous ne faisons qu'une seule filtration sur terre fine avant la mise en bouteille.