



Rosé Vin de France

Éric Louis

Millésime 2021 : un millésime rare mais bon !

« Année de 1, année de rien », d'une manière quantitative, 2021 semble donner raison à ce vieil adage. La qualité va le contredire. Dame Nature n'a pas été très tendre avec le gel de printemps, les précipitations importantes durant l'été avec pour conséquences de fortes pressions cryptogamiques qui ont eu raison d'une bonne partie de la récolte. Le beau constat que nous faisons est que le peu de quantité s'est traduit par une très grande qualité avec de beaux éléments aromatiques. On retrouve un style très ligérien.



CÉPAGES

80% pinot noir et 20% côt



TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes s'épanouissent sur un sol argilo-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.



DÉGUSTATION

Un bouquet de fruits rouges...

Fruité, floral et subtilement épicé, ce rosé est léger et gourmand.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 8°C et 10°C

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

Potentiel de garde : 2 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC