

Pinot noir IGP Val de Loire rosé

LE DEMI BOEUF

Encépagement	Pinot noir
Terroir	Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.
Age des vignes	6 ans
Vinification	Débourbage statique à froid. Stabulation à froid. Fermentation alcoolique contrôlée de 15° à 20°C.
Conditionnement	Mise en bouteilles par une entreprise aux normes H.A.C.C.P. Etiquettes adhésives. Carton de 6 bouteilles.
Dégustation	Robe : rose intense, saumonée Nez : intense de fruits jaunes (pêche) et framboise Bouche : gourmande de fruits blancs bien mûrs, délicate, fraîche, persistante
Accords gastronomiques	assiette de charcuteries, paëlla, couscous aux légumes, assiette périgourdine (magrets de canard fumés et gésiers), tomates farcies ou au fromage de chèvre frais, tajine de poulet au citron et aux olives, poulet basquaise, chili con carne, lapin sauté à la tomate, gambas poêlées ou flambées au pastis, poissons à la plancha, brochettes de crevettes ou de gambas grillées, feuilleté de saumon
Température de service	10°C
Garde	2 à 3 ans

