

Fines Bulles de Touraine, Méthode Traditionnelle Brut Rosé



Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 30 % Gamay, 30 % Cabernet Franc, 30 % Côt et 10 % Pineau d'aunis.
- **Type de Sol**: Argile à silex et Limon argileux
- **Rendement**: 70 hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** : Vendange mécanique

Vinification: & Elevage :

Vendange mécanique, enzymage, pressurage, débourbage au bout de 12 heures, fermentation alcoolique pendant une quinzaine de jours à 14-16 °, soutirage, élevage sur lies fines jusqu'au mois de janvier, collage, précipitations tartriques, filtration, mise en bouteille en avril, prise de mousse, stockage sur lattes pendant 24 mois, dégorgement et ajustement avec la liqueur d'expédition.



«Ce vin offre une très jolie effervescence sur un fond rosé aux reflets saumonés. Le nez est le royaume des petits fruits rouges qui explosent : framboise et fraise. La bouche n'est pas en reste, avec sa structure élégante et fraîche.....»

Tenue et conservation

Peut se garder de 4-5 ans



Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 8-10° C

Ce vin festif et raffiné sera parfait sur un dessert et à toute de la journée



Récompenses :

- 87/100 Guide Gilbert & Gaillard 2013
- 83/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Silver medal Concours des Grands vins de France Macon 2013 (médaille d'argent)
- Gerber Dussert 2014



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Fines Bulles de Touraine, Méthode Traditionnelle Brut Rosé



- **The winegrower** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Annual production** : btlés
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 30 % Gamay, 30 % Cabernet Franc, 30 % Côt et 10 % Pineau d'aunis.
- **Type of soil** : Flint clay and clay loam
- **Yield**: 70 hl/ha
- **Age of the vine**: years
- **Harvest** : mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification & maturing

Mechanical harvest, enzyme treatment, pressing, racking after 12 hours fermentation for 15 days at 14-16 °, racking, aging on lees until January, collage, tartaric precipitation, filtration, bottling in April, fermentation, storage on lattes for 24 months, "degorgement" and adjustment with the expedition's liqueur.



« This wine offers a lovely effervescence on a pink dress with hints of salmon. The nose is the kingdom of red berries: raspberry and strawberry. Elegant and fresh structure..»

Aging potential :

Around 4-5 years.



Culinary agreements:

To serve at 8-10° C

This festive and refined wine is perfect with dessert and for all the day.

AWARDS :

- 87/100 Guide Gilbert & Gaillard 2013
- 83/100 Gilbert & Gaillard 2014
- Silver medal Concours des Grands vins de France Macon 2013 (médaille d'argent)
- Gerber Dussert 2014



Winemaker comments ::

« »