

# Vin de pays du Val de Loire Osé - Rosé 1/2 sec



## Grand Vin de la vallée de la Loire

- **Le vigneron** : Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne** : 40 000btles
- **Degré Alcoolique** : 11 %/vol
- **Disponible en** : 75cl, Bib 5, 10, 20 litres
  
- **Cépage(s)** : Pinot noir, Gamay, Merlot, Abouriou, Cabernet
- **Type de Sol**: Micashistes
- **Rendement**: 85 hl/ha
- **Age des vignes** :25 ans
- **Vendange** : Mécanique

### Vinification:

Sa vinification est semblable à celle d'un Rosé d'Anjou. La fermentation est stoppée par le froid, de manière naturelle pour conserver un peu de sucre résiduel. Essentiellement élaboré à base de rosé de "saignée", la macération à froid est de l'ordre de 1 jour au maximum pour conserver une teinte assez légère.

### Elevage:

Elevé sur lies fines durant 4 à 5 mois pour apporter fraîcheur et finesse.



«Brillant et soutenu par une teinte rose bonbon, ses qualités olfactives impressionnent par un cocktail d'arômes de fruits. En bouche, on notera une ampleur aromatique plus importante qu'au nez avec une rondeur en fin de bouche qui lui confère un côté gourmand.....»



### Tenue et conservation

1-2 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir frais.

Consommation en apéritif, avec des plats exotiques ou en dessert



## Récompenses :

- .....



## Le MOT DU VIGNERON :

«Un vin gourmand unique.»



# Vin de pays du Val de Loire Osé - Rosé 1/2 sec



- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** 40 000 btles
- **% Alc. :** 11% /vol
- **Available in :** 75cl, Bib 5, 10, 20 litres
- **Grape Variety(ies) :** Abouriou
- **Type of soil :** micashistes
- **Yield:** 85hl/ha
- **Age of the vine:** 25 years
- **Harvest :** mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Its wine is similar to a Rosé d'Anjou. The fermentation is stopped by cold, on natural way to keep some residual sugar. Essentially developed on a basis of rosé de saignée, the cold maceration is about one day maximum to maintain a fairly light color.

### Maturing

Raised on the lees for 4 to 5 months to bring freshness and finesse.



" Brilliant and backed with a pink hue, its olfactory qualities impress with a cocktail of fruit flavors. In the mouth, we note a greater extent than on the aromatic nose with a roundness in the finish which gives it a delicious side..... "



**Aging potential :**  
1-2 years

### Culinary agreements:

To serve fresh.  
Consumption as aperitif, with exotic dishes or dessert

## AWARDS :

• .....



.....

### Winemaker comments ::

« An unique wine »