

Rosé

« Les Montées de St Lay »

IGP* CÔTES DE LA CHARITÉ

* Indication Géographique Protégée

100% CÉPAGE PINOT NOIR

Le Rosé de Pinot noir, une idée de Flo ! Non contente de nous régaler de ses rouges, la voilà qui étend sa palette vers les couleurs de l'été.

Le Rosé, c'est une histoire de rapidité ou plutôt une saignée sur le Pinot noir.

En effet nous retirons, quelques heures après le début de la macération, une petite quantité de jus qui commence à prendre la couleur rosée. Après une fermentation alcoolique et malo-lactique en cuve, nous obtenons un vin de fruit d'une belle ampleur et aux éclats de feu.

Millésime 2018

Date de vendanges : 12 septembre 2018

Arômes : petit cocktail explosif de fruits mêlant cerise, pêche et cassis.

Degré alcoolique : 14,5 % Acidité : 4,3

Rendement : 40 hl / ha

Production : 1 100 bouteilles

Sols

Argilo-calcaires à tendance ferrugineuse.

Superficie

0,20 ha de Pinot noir

Vinification

Les raisins sont cueillis manuellement, égrappés et mis en cuve de macération. Après quelques heures, le jus est extrait par saignée. La fermentation alcoolique s'effectue assez rapidement pour garder un maximum d'arômes.

Élevage

Il s'effectue en cuve, sur lies fines. Le vin est mis en bouteille au début du printemps.



Domaine
Serge Dagueneau
&
Filles

Les Berthiers - 58150 Pouilly-sur-Loire - Tél. : +33 (0)3 86 39 11 18 - Fax : +33 (0)3 86 39 05 32 - sergedagueneaufilles@wanadoo.fr
www.s-dagueneau-filles.fr