

ROSE

IGP du Val de Loire

Raphaël Midoir
VIN DU VAL DE LOIRE

De la vigne au vin :



Région : Loire
Appellation : IGP du Val de Loire
Cuvée : Rosé
Couleur : rose
Cépage : Gamay, Cabernet franc, Pinot noir
Surface : 1 ha
Terroir : Sols argilo-calcaires à silex
Age des vignes : 10 à 45 ans, avec un âge moyen de 30 ans
Rendement : environ 80 hl/ha, 10 000 bouteilles de 75cl produites / an

Elaboration :



Protection phytosanitaire raisonnée pour le respect de la faune et de nos terroirs.
Vendanges mécaniques.
Vinification traditionnelle, élevage en cuve inox thermorégulée, batonnages jusqu'en mars.
Mise en bouteilles au domaine, au printemps.

Dégustation :



Œil : Nuance rose saumoné très pâle.
Nez : fruits surmûris, le caramel et les épices comme la cannelle.
Bouche : l'équilibre penche vers la rondeur et la persistance aromatique prolonge la dégustation

Accord mets-vins:



Léger et convivial, de l'apéritif au dessert.

Service :



Température : entre 8 à 10 °C
Garde : 2 à 3 ans



VIN REELET D'UN VIGNERON
ΛΙΝ ΒΕΕΛΕΛ Δ'ΟΝ ΛΙΓΝΕΒΟΝ

SARL RAPHAËL MIDOIR - CONTACT@RAPHAELMIDOIR.COM - WWW. RAPHAEL-MIDOIR.COM
SIEGE SOCIAL : 380 RUE DE LA GRANDE BROUSSE / LA CAVE : 132 CHEMIN DES LOGES DE VIGNES
41700 CHEMERY - FRANCE - TEL : +33 (0)2 54 71 83 58 / +33 (0)6 62 50 55 78