



HAUTE PERCHE

Domaine en Aubance

2023

ROSÉ DE LOIRE



Haute-Perche est le révélateur du terroir de l'Aubance. Il marque le savoir-faire de femmes et d'hommes engagés en faveur d'une viticulture durable, respectueuse de l'environnement. Voici des vins francs et droits, biologiques et biodynamiques, subtils et élégants, uniques et reconnus.

Nature du terroir : argilo-schisteux
Âge des vignes : 40 ans en moyenne
Cépages : gamay, grolleau noir,
cabernet franc
Potentiel de garde : 2 à 3 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE

En culture biologique et biodynamique pour le respect de l'environnement et la qualité organoleptique optimale des raisins, vignoble palissé et en enherbement naturel maîtrisé.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Assemblage de jus provenant d'un pressurage direct et d'une macération pelliculaire. Fermentation en cuves inox thermorégulées. Élevage en cuve de quelques mois.



DÉGUSTATION

La couleur rose de petite intensité avec sa nuance violine est particulièrement attractive. Le nez est fruité à dominante de petits fruits rouges frais, une pointe de melon, des effluves de fleurs printanières. La bouche est souple avec peu d'acidité... ce qui en fait un vin "moderne" et digeste.

ACCORDS

Salades, volailles, charcuterie fine, fumée. Pour accompagner vos barbecues.

SERVICE

Service entre 8°C et 10°C.