



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 ÉLEVAGE

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.