

FRANÇOIS CHIDAINÉ

Touraine Rosé 2020



CEPAGES: Gamay, Pinot Noir et Grolleau

SOLS : Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher, telles Chissay-en-Touraine et Saint Julien de Chédon.

VINIFICATION : Vendange manuelle, pressurage direct, débourage à froid, fermentation par levures indigènes en cuve inox à basse température, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

DEGUSTATION : L'assemblage des cépages se marient magnifiquement pour nous livrer un Rosé sec et fruité aux arômes délicats et à la finale désaltérante.

Le nez fait la part belle aux fruits rouges (framboise, fraise).

La bouche exprime une belle gourmandise et une agréable vivacité.

À déguster dès à présent à l'apéritif, avec des salades estivales, des grillades, des tartes salées ou des desserts aux fruits rouges.

DEGRE ALCOOLIQUE : 13.5% vol

ACIDITE TOTALE : 3.97 g/L

SUCRES RESIDUELS : 2,4 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Février 2021

TEMPS DE GARDE : 2 à 3 ans

SARL François CHIDAINÉ

5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire

02.47.45.19.14 / francois.chidaine@wanadoo.fr

www.francois-chidaine.com