

AOC Coteaux Du Giennois

Ma Vie en Rose



Terroir

*Sous sol : marnes kimméridgiennes constituée d'un ensemble de petits coquillages

*Sol : argilo calcaire, riche en oligo-éléments, indispensables à l'expression aromatique et à la finesse des charmes

Vignes

*Densité : 6500 pieds/ha

*Age moyen : 10 ans

*Exposition : Sud, Sud Ouest

*Taille : Guyot Simple

*Conduite raisonnée et éco-responsable : enherbement naturelle maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol

*Rapport Feuille/fruit : 3 rognages pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Apéritif convivial entre amis

*Grillades estivales

* Plats : tartes fines provençales, cuisines exotiques, tapas, salades composées

Cépage

70% Pinot Noir, 30% Gamay

Vinification

*Maturité : optimale grâce aux observations et dégustations régulières des baies

*Vendange : mécanique

*Manipulation gravitaire des baies dès réception au chai pour préserver le potentiel œnologique

*Pressurage pneumatique tendre et lent pour le Gamay

*Saigné (courte macération) pour le Pinot Noir

*Préfermentaire à froid (6°C) pour concentrer les composantes les plus nobles (tanins, précurseurs aromatiques)

*Fermentation inox thermorégulée à 16°C pendant 10j

*Elevage en inox avec remontage des lies pendant 1 mois

*Filtration et mise en bouteille en Février – Mars

Potentiel de Garde

1 à 3 ans

Analyse sensorielle

*Visuel : rose corail intense

*Nez : premier nez dominé par des notes fermentaires de pêche, de melon sur un fond légèrement épicés. Des touches de fraises des bois viennent s'ajouter après aération

*Bouche : belle continuité sur des arômes de fraises des bois- l'équilibre est frais et acidulé et structure joliment le vin – belle longueur en bouche sur une finale agrume