

# CÔTÉ DORÉE 2020

AOC Touraine Noble Joué

---

50% Pinot Meunier, 35% Pinot Gris, 15% Pinot Noir

## TERROIR

Parcelle située autour du Château de la Dorée sur un sol argilo siliceux avec un sous-sol calcaire entre 30 et 60 cm.

## VINIFICATION

Vendangés manuellement mi-septembre avec un degré potentiel de 14°, et pressés directement, les raisins donnent un vin gris dit « œil de perdrix ». Le jus est ensuite descendu en cave dans les barriques de 400L de Malvoisie Dernier Tri. La fermentation s'est faite uniquement avec des levures indigènes. Élevage de 12 mois en cave puis filtration et mise en bouteilles.

## DÉGUSTATION

Vin rosé très aromatique, gras et puissant avec une belle longueur en bouche.

C'est un vin de gastronomie qui accompagne parfaitement les entrées, poissons et viandes blanches bien relevés, les plats exotiques, les curry, paellas, couscous, etc.

## CONSERVATION

A consommer dans les 2 à 5 ans.



*Rousseau  
Frères*

[www.rousseau-freres.com](http://www.rousseau-freres.com)

4 Le Vau – 37320 Esvres

[contact@rousseau-freres.com](mailto:contact@rousseau-freres.com) | Tel : 02 47 26 44 45

