

*Rousseau Frères*

*Touraine Noble Joué*

*Malvoisie*

*Brut Sensation*

*L'automne*

## **L'Automnale 2017**

### **CEPAGES**

Assemblage de cabernet et côt.

### **TERROIR**

Argilo-siliceux et Argilo-calcaire.

### **VINIFICATION**

Macération longue en cuve avec pigeage journalier et fermentation alcoolique et malolactique avec la peau du raisin.

Cet assemblage a été élevé 12 mois en barriques pour que les tanins du vin s'arrondissent et que les parfums mûrissent lentement.

Mis en bouteilles avec une légère filtration mais sans collage, un léger dépôt peut se produire dans la bouteille, ce n'est que le reflet d'un vieillissement naturel.

### **DEGUSTATION**

Le millésime 2017 a la particularité d'être très aromatique avec des notes de fruits rouges. La bouche est tendre mais puissante et dégage des parfums de cerises pour finir sur des tanins ronds et élégants.

A déguster sur une viande et un fromage.

A carafier si possible 2 heures avant de le servir.

Conservation de 5 à 10 ans.

*Rousseau Frères*

*Le Vau 37320 Esvres*

*Tel: 02 47 26 44 45*

[rousseau-freres@wanadoo.fr](mailto:rousseau-freres@wanadoo.fr)

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