

Rousseau Frères

Touraine Noble Joué

Malvoisie

Brut Sensation

L'automne

Malvoisie 2018

TERROIR

Le vignoble s'étend sur un plateau au dessus de l'Indre avec un sol argilo siliceux en surface et calcaire à 60 cm.

CEPAGES

La malvoisie est le nom local du pinot gris qui participe à 30% au Noble Joué mais qui est récolté tardivement pour donner un vin moelleux.

VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et réalisées par tris successifs. On recherche la pourriture noble et le passerillage (dessèchement par le soleil). Deux autres cuvées 2018 existent également, dues à la qualité exceptionnelle du millésime, correspondant aux dernières vendanges du 30 Octobre :

- **L'Entre-Deux** – Disponibilité en Juillet 2019
- **Dernier Tri** – Elevage en barrique – Disponibilité en Novembre 2019.

La fermentation se déroule à une température comprise entre 15 et 18° en cuves inox et sans levurage. La durée de fermentation est longue, entre 35 et 60 jours et nous arrêtons celle-ci en refroidissant les cuves à 0° pour bloquer les levures et conserver suffisamment de sucres résiduels afin de donner un vin moelleux. Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles.

DEGUSTATION

C'est un vin moelleux très délicat par sa finesse en bouche. Le parfum dominant est la poire avec une touche d'ananas.

Il se déguste en apéritif, sur un foie gras, des fromages à pâte persillée ou des chèvres, et éventuellement sur des tartes aux poires et aux pommes.

Conservation de 2 à 15 ans pour la cuvée de printemps et beaucoup plus longtemps pour l'entre deux et le dernier tri. L'idéal étant de les carafes quelques heures avant de les servir.

Rousseau Frères

Le Vau 37320 Esvres

Tel: 02 47 26 44 45

rousseau-freres@wanadoo.fr

www.rousseau-freres.com