

*Rousseau Frères*

*Touraine Noble Joué*

*Malvoisie*

*Brut Sensation*

*L'automne*

## **Touraine Noble Joué 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**

Assemblage des 3 Pinots dits Noble :

- Pinot Meunier : 50%
- Pinot Gris : 35%
- Pinot Noir : 15%

### **VINIFICATION**

Pressés directement, les raisins donnent un vin gris dit « œil de perdrix »  
Vendangé du 6 au 17 septembre avec un degré potentiel de 13.7°, ce vin a été vinifié en bio  
contrôle sans sulfite ajouté.

Fermentation alcoolique en cuve thermorégulée à 17-20° de température pendant 3 semaines.  
Elevage sur lies fines pendant 4 mois pour une mise en bouteilles au printemps.

### **DEGUSTATION**

C'est un vin très aromatique, gras avec une belle fraîcheur.

Il peut être dégusté en apéritif ou avec des entrées, poissons et viandes blanches.

A consommer dans les 2 à 5 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)