

*Rousseau Frères*

*Touraine Noble Joué*

*Malvoisie*

*Brut Sensation*

*L'automne*

## **Pétillant naturel – 1<sup>ères</sup> bulles** ***Sans soufre rajouté***

### **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 de Pinot Noir et Pinot Meunier

### **VINIFICATION**

Pressés directement, les raisins donnent un vin gris dit «œil de perdrix »

Vendangé le 6 septembre avec un degré potentiel de 12.7°, ce vin a été vinifié en bio contrôle sans sulfite ajouté et tout au long du cycle de vinification.

Pour éviter toute oxydation, la vinification s'est faite sous azote ou sous gaz carbonique.

Fermentation alcoolique avec les levures indigènes puis refroidissement à 0° pour bloquer la fermentation lorsqu'il restait environ 18 g de sucre résiduel.

Eclaircissement par le froid puis mise en bouteilles dans le chai à 14° pour que les levures naturelles repartent pour finir la fermentation.

Dégorgement pour enlever le dépôt après 5 mois de repos.

### **DEGUSTATION**

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

Il peut être dégusté en apéritif ou sur des desserts glacés et des fruits.

A consommer jeune.

*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)