

TOURAINES NOBLE JOUÉ 2020/2021

AOC Touraine Noble Joué

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

TERROIR

Sables à silex.

VINIFICATION

Les 3 cépages sont vinifiés séparément. Pressés dès la récolte, les raisins donnent un vin gris dit « œil de perdrix ».

La fermentation se déroule à une température comprise entre 18 et 20° en cuves inox avec refroidissement par serpentins. Elle dure pendant 1 à 2 mois sans levurage, puis il y a un élevage sur lies de 3 mois avec batonage (remise en suspension des lies) pour que le vin s'arrondisse et développe plus d'arômes.

DÉGUSTATION

2021 : Vin très frais avec une belle acidité.

2020 : Vin gras et rond avec peu d'acidité et des arômes de pêches blanches, dû au millésime solaire.

Vous pouvez le déguster en apéritif ou avec des entrées. Il se marie aussi avec des poissons en sauce, des viandes blanches, les plats exotiques, les couscous, etc. Et pour avec l'été toutes les grillades.

CONSERVATION

A consommer dans les 2 à 3 ans pour conserver toute sa fraîcheur.



Rousseau
Frères

www.rousseau-freres.com

4 Le Vau – 37320 Esvres

contact@rousseau-freres.com | Tel : 02 47 26 44 45

