

Les Roses Du Clos 2018



Appellation Touraine

Catégorie Blanc **Type** sec



Cépages 100% Fié Gris ou Surin

Le Terroir



Situation Parcelle du « Clos du Verger ».
Sol Plateau argilo limoneux sableux

Conduite du Vignoble



Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras, fétuque).
Travail du sol mécaniquement avec des labours sur le cavaillon.
Eclaircissage et vendange en vert effectuées pour permettre une bonne aération des grappes, maîtrise des rendements.

Récolte, Vignification et élevage



Les vendanges sont réalisées manuellement avec des rendements de 45hl/ha. Pressurage lent des grappes entières avec un pressoir pneumatique. Les fermentations alcooliques se font en fût de chêne de 300 litres à basse température en levures indigènes. Elevage sur lies en fût de chêne. Mis en bouteille courant Mars 2015.



Garde De 3 à 5 ans

Accord mets/vin



En bouche, excellente finesse et des notes durables avec une texture florale lisse se mariant bien avec des coquilles, des pétoncles, une dorade au four, une cuisine asiatique, du poisson en sauce, des viandes blanches grillées



Servir à 12° - Vous pouvez Carafer

Conditionnement

Bouteilles de 75cl - Magnum

Appellation Touraine

Catégorie White **Type** dry



Grape variety 100% Fié Gris or Sauvignon Rose

Terroir



Location « Clos du Verger » wineplot
Soil sandy-clay limestone plateau

Vineyard operation :



Reasoned vine-growing with natural grassing (ray grass and meadow fescue).
Mechanical soil cultivation with ploughing the cavaillon (patch of earth between two vines).
Leaf thinning and green harvesting allow a good aeration of the clusters and yield control

Harvest, vinification and breeding :



The grape harvest was carried out manually (yield : 45hl/ha) and are pneumatically whole-cluster pressed. Then, the alcoholic fermentation is done in 300 l oak barrels with natural yeast at low temperature. Raised on lees in oak barrels. Bottled during March 2015.



Wine keeping : 3 to 5 years

Food and wine pairing



In the mouth hits displays great finesse and long-lasting notes with a smooth floral texture
Food matching: shells, scallops , oven-baked bream, Asian cuisine, fish in sauce, roasted white meats.



Serve at 12°C, you can decanter this wine.

Packaging

bottles of 75cl and 1,5l