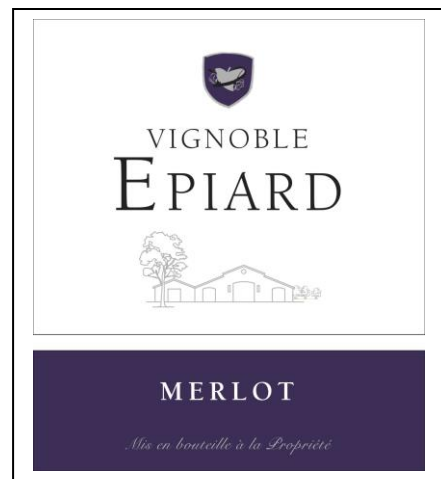


Vin de producteur de Vendée



MERLOT ROSE

ITEM	
Région	VAL DE LOIRE
Catégorie	TRANQUILLE
Classification	VIN DE FRANCE
GENCOD- 75 cl	3569760000394
Nom du vin	MERLOT ROSE
Terroir	<p><u>Conduite du vignoble :</u> Encépagement : 100 % merlot noir. Age moyen des vignes : 15 ans. Sol : limoneux argileux avec des amphibolites en surface. Sol peu profond. Enherbement naturel Taille courte Travaux en vert : épamprage, effeuillage, rognage Vendanges : mécaniques.</p>
Couleur	ROSE
Cépages (%)	100 % MERLOT
Vinification & Elevage	<p><u>Vinification et élevage :</u></p> <p>Le pressurage direct :</p> <p>C'est la technique que nous retenons pour l'élaboration de nos rosés.</p> <p>La vendange est directement déversée dans le pressoir, qui est aujourd'hui pneumatique, de sorte que la macération ne dure que le temps du remplissage. L'extraction est ensuite lancée.</p>
Dégustation	<p><u>Commentaires</u> Les qualités de fraîcheur et de jeunesse qui font le succès actuel du vin rosé sont difficiles à conserver dans le temps. Ainsi le vin prend progressivement des notes « miellées », « cire d'abeille », « gelée de coings », « prune », qui caractérisent l'évolution normale du style aromatique. Parallèlement, la couleur évolue vers des nuances orangées, et ce d'autant plus facilement que la couleur de départ est légère. Pour toutes ces raisons, nous invitons le consommateur à déguster les vins rosés dans les deux ans qui suivent la récolte. Nez explosif de fraise des bois confiturées agrémenté de notes intenses de violette. En bouche, les nuances de purée de banane donnent une attaque soyeuse avec beaucoup d'ampleur pour terminer sur la douceur des notes de rose et la fraîche puissance des agrumes.</p> <p><u>Accords mets et vin :</u> Vin rosé souple au bouquet floral puis fruité. Il se sert frais (entre 8 et 9°). Il s'associe parfaitement avec un repas léger, paëlla, couscous ...</p>