



Fernand & Sons Rosé 2021

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Pinot Noir 50% - Gamay 50%
- Sols : Argilo-Calcaire

CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pieds)

VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Chaque parcelle est régulièrement visitée à l'approche des vendanges. La dégustation des raisins déclenche la récolte dès que l'optimum qualitatif est atteint.
- Les parcelles dédiées à l'élaboration du rosé sont aptes à atteindre une bonne maturité et à garder dans le même temps une fraîcheur nécessaire.
- Macération d'une nuit

DÉGUSTATION

- Visuel : Couleur saumon, reflets corail.
- Nez : Premier nez discret sur des notes de melon et de pêches jaunes. Après aération, des notes de caramel et de réglisse viennent complexifier ce nez.
- Bouche : attaque fraîche sur des notes florales et minérales. La bouche est bien texturée et salivante. En fin de bouche, on trouve des arômes légèrement fermentaires de banane et de litchi. Un vin frais et agréable.
- Accords : Ce vin accompagnera à ravir tous vos plats d'été.

