

domaine de la vigne blanche

Rosé de Gamay

Sa capsule à vis permet une ouverture et une fermeture pratiques.

Parcelle : La Vigne Blanche

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100 % Gamay

Commentaire de dégustation :

Belle robe framboisée, nez très complexe avec une bonne intensité et beaucoup de fraîcheur, fruits exotiques ; banane, ananas. Belle structure en bouche, très ample soutenue par une acidité qui équilibre la finale en bouche. On retrouve les arômes exotiques du nez. Très longue persistance.

Accords : apéritifs, grillades

Vendange : manuelle à 97° Oe

Rendement : 5,5dl/m²

Vinification élevage :

Macération pelliculaire effectuée pendant une nuit pour extraire de la couleur et accroître les arômes fruités. Après pressurage la vinification est conduite similairement au vin blanc. Température de fermentation autour de 20°C, fermentation malolactique effectuée puis élevage en cuve inox.

Année de plantation : 1984 et 1979 en vigne Haute, 1990, 1997, 2001 en mi-haute

Situation de la parcelle : Sur la commune de Cognoy, orientée sud, sud-ouest

Sol : ancienne moraine glacière, sol léger, graveleux, roche mère à 1,2 mètre

Surface : 11000 mètres²

