



Domaine MORAND

Valençay - Rosé 2016

Région :	Loire
Appellation :	Valençay
Couleur :	Rosé
Millésime :	2016
Cépages :	Côt (10%) / Gamay (30%) / Pinot noir (60%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Sous sa robe d'un rose couleur framboise, précède un nez ample et grande présence de fruits rouges. La bouche à la fois ronde est harmonieuse et bien équilibrée. Le Valençay rosé, excellent pour l'été, surprend par sa souplesse dont la fraîcheur est marquée par une note acidulée.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Vendanges entières, Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées, Cuve résine, Débourage.

Assemblage, Collage, Elevage sur lies, Cuve émaillée.

Sols argilo-calcaires, Sols siliceux (sables, graviers...).



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée.

NEZ : Expressif, arômes de fruits rouges.

BOUCHE : Fruitée, délicate, ronde, tanins frais, souple.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 8° et 10°



ACCORDS METS ET VINS : Desserts aux fruits rouges, Melon, À vocation apéritive, Viandes blanches, Paella

Powered by **Plugwine**

