Présentation des cuvées

Pascal et Alain Lorieux
Exploitation agricole à responsabilité limitée

Tél: +33 (0)2 47 97 92 93 et +33 (0)2 47 58 59 14
Fax: +33 (0)957 29 58 76
e-mail: contact@lorieux.fr

64, avenue St Vincent 37140 St Nicolas de Bourgueil
2, Malvault 37500 Cravant les Coteaux
http://www.lorieux.fr

Chinon

Rosé 2011

Le Chinon rosé à caractère tendre est issu d'une légère saignée, les raisins provenant de terrains argilo-calcaires et argilo-siliceux.

Une fermentation lente (2 mois environ) à 16°-18°C permet de préserver le fruité et la fraîcheur qui font tout le plaisir du rosé.

Ce vin, servi à une température de 12 à 14°C conviendra à l'apéritif, avec les entrées et les grillades ou en terrasse à toute heure de la journée entre amis.

Vos notes de dégustation:

Couleur:
Rosé
Cépage:
Cabernet franc (100%)
Sol:
Argilo-siliceux et argilo-calcaire
Récolte:
du 8 au 9 octobre 2011
Rendement:
44 hl / ha
Vinification:
Macération de 2 heures
Fermentation pendant 60 jours environ
Degré alcoolique:
12,00% Vol.
Elevage:
Cuves inox
Présentation:
Bouteille «bourgogne tradition». Capsule aluminium emboutie blanche

Chinon et St Nicolas de Bourgueil