

Chinon Rosé "Domaine de la Lysardière"



SITUATION : Le Chinon Domaine de la Lysardière bénéficie d'un climat océanique tempéré (Nord Ouest de La France) et bénéficie sur le coteau d'une exposition Sud très ensoleillée.

TERROIR : Ce vin s'étend sur 12 Ha d'un terroir limono-argileux sur un sous-sol calcaire.

VINIFICATION : Les raisins issus des terroirs sablonneux de la rive gauche de la Vienne sont récoltés tôt le matin afin d'obtenir un moût le plus frais possible.

ÉLEVAGE : Eraflage total, macération de 6 heures et fermentation en cuves inox à 14°C pour préserver les arômes fermentaires

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir frais (8 à 12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Idéal à l'apéritif, il s'accorde parfaitement avec salades, viandes blanches, grillades, poissons et fruits de mer.