

Sélection parcellaire

Chinon Rosé "Domaine de la Lysardière"

AOP Chinon, Vallée de la Loire et Centre, France

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

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

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir frais (8 à 12°C).

DÉGUSTATION

Gouleyant et frais en bouche, nez gourmand de pêche et d'agrumes. Un rosé sec mais bien équilibré. Rondeur et souplesse sur une finale acidulée aux notes de pamplemousse.

ACCORDS GOURMANDS

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

