

FRANÇOIS CHIDAINE

Touraine Rosé 2014

L'année 2014 ne nous a pas ménagé dans nos efforts tant le climat a été capricieux. La **fleur de la vigne** s'est cependant déroulée dans de **très bonnes conditions**. L'été indien de **Septembre** a été plus que **favorable**. Ainsi, les raisins se sont gorgés de soleil nous donnant une **vendange de grande qualité**. Le soulagement a laissé place au **bonheur de vinifier des raisins juste concentrés**, admirablement équilibrés entre richesse et fraîcheur, bref un millésime comme nous rêvons d'en faire plus régulièrement !



CEPAGES: 80% Pinot Noir et 20% Grolleau

SOLS : Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argiles à silex et argilo-calcaire situées sur des communes de la vallée du Cher, telles Chissay-en-Touraine et Saint Julien de Chédon.

VINIFICATION : Vendange manuelle, pressurage direct, débourage à froid, fermentation par levures indigènes en cuve inox à basse température, élevage sur lies jusqu'à la mise en bouteille.

DEGUSTATION : Le Pinot Noir et le Grolleau se marient magnifiquement pour nous livrer un Rosé sec et fruité aux arômes délicats et à la finale désaltérante.

Le nez fait la part belle aux fruits rouges (framboise, fraise).

La bouche exprime une belle gourmandise et une agréable vivacité.

À déguster dès à présent à l'apéritif, avec des salades estivales, des grillades, des tartes salées ou des desserts aux fruits rouges.

DEGRE ALCOOLIQUE : 12,5% vol

ACIDITE TOTALE : 4 g/L

SUCRES RESIDUELS : 2 g/L

MISE EN BOUTEILLE : Février 2015

TEMPS DE GARDE : 2 à 3 ans

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / francois.chidaine@wanadoo.fr
www.francois-chidaine.com