COTEAUX DU LOIR ROUGE GARANCE

2022 · Rouge · France / Vallée de la Loire

Producteur : Les Maisons Rouges
Couleur : Rouge
Unité : 6
Format : 750ml
Prix : 41.00 $

Appellation : Coteaux du Loir
Type de produit : Vins
Pays : France
Région viticole : Vallée de la Loire
Nom du propriétaire : Élisabeth et Benoit Jardin
Géologie du sol : Limon argilo-sableux avec 95% de silex et quartz en surface et 40% dans le profil
Encépagement : Pineau d'Aunis (100%)
Âge moyen des vignes : 10 à 50 ans

Vinification : Fermentation naturelle avec levure indigène sans aucun produit ajouté
Élevage : Elevage de 11 mois en cuve, léger sulfitage à la mise en bouteille

---

Aspect visuel : Rubis clair, reflets argentés
Aspect gustatif : Rouge léger croquant et juteux, orange sanguine, de beaux amères sur une finale de bonbons qui pétillent légèrement saline
Aspect olfactif : Très aromatique, chair de cerise rouge, notes florales et poivrées

---

Accord vin et mets : Apéro, chips all dressed, poulet rôti, frites mayo, guédille au homard, cochinita pibil, dodo boulot et on recommence !
Conservation : Prêt à boire, bien frais !

Le domaine :

Nos parcelles de rouge sont plantées exclusivement en Pineau d'Aunis. Elles sont réparties sur les communes de Marçon, Ruillé sur Loir, Chahaignes et Lhomme.
Les parcelles utilisées pour le Garance sont âgées de 10 à 50 ans. Leur terroir repose sur une roche mère de perrons assez proche de la surface avec des argiles chargés de silex. Les perrons sont des roches métamorphiques issus de la compression du tuffeau à l'ère tertiaire. Culture en biodynamie, travail du sol par sarclage et grattage sans labour déstructurant les sols. Taille courte en gobelet. Récolté manuellement

en septembre avec des caissettes. https://www.maisonsrouges.com/