



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



COTEAUX DU LOIR ROUGE GARANCE

2022 • Rouge • France / Vallée de la Loire

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