

DOMAINE DES ROY

Vignerons
Val de Loire - Touraine



Vermeil 2022

Rosé

Nature des sols: argile à silex.

Mode de culture: culture biologique (certifié par Ecocert).

Age moyen des vignes: 40 ans.

Date des vendanges: récolte manuelle le 14 septembre du Gamay et du Grolleau.

Rendement: 35 hl/ha.

Vinification: pressurage direct des raisins, fermentation par des levures indigènes entre 15 et 20°C pendant 20 jours.

Clarification : par soutirages et filtration légère.

Mise en bouteilles : mars 2023.

Commentaires de dégustation:

- ✓ belle robe rose pivoine, brillante avec des reflets saumonés.
- ✓ nez fin et élégant dominé par des arômes de fruits rouges.
- ✓ bouche ronde un peu acidulée.

Accords mets et vins: barbecue, charcuterie, crudités, cuisine exotique sucrée (porc à l'anas)...

Température de service: 8 - 10 °C.

Durée de garde: 3 ans.



www.domainedesroy.com

domaine-des-roy@wanadoo.fr