



MATHILDE ROSÉ

AOC Chinon Rosé

Le nez est discret sur les fruits rouges. La bouche est ample sur le palais avec une belle fraîcheur en fin de bouche.



CEPAGES 100% Cabernet Franc
TERROIR Sables et graviers
SITUATION Vallée de Cravant Les Coteaux
DEGUSTATION Entre 8 et 10 °C
VIEILLISSEMENT 2 ans

PRODUCTION

- Agriculture biologique depuis 2000
- Biodynamie depuis 2004
- Rendement : 45 Hl/ha
- Récolte 100% à la main
- Table de tri au chai

VINIFICATION

- Pressurage directe 100%
- Pressoir pneumatique
- Fermentation 100% levures indigènes
- Elevage 5 à 6 mois en cuve inox

ACCORD METS - VINS

- Barbecue de viandes blanches
- Salades estivales
- Rougets grillés
- Paella aux fruits de la mer
- Thon à la Catalane
- Cuisine exotique