

PINOT NOIR ROSÉ
IGP VAL DE LOIRE

J. de Villebois

Notre **Pinot Noir Rosé - Val de Loire** - provient d'une sélection de vignes plantées sur des Argiles Sableuses et des Argiles à Silex au coeur du Val de Loire. Grâce à notre expertise acquise à Sancerre, nous produisons un Pinot Noir Rosé 'pur plaisir'! Un Rosé gourmand et savoureux à partager toute l'année!!!

Our Loire Pinot Noir Rosé is made from selected vineyards grown on 'clay-sand' and 'flint-sand' terroirs in the heart of the Loire Valley. Thanks to our Pinot Noir expertise in Sancerre, we've crafted this juicy Loire Rosé! Our Pinot Noir Rosé is a great wine to share with friends all year round!



Appellation / Appellation: Indication Géographique Protégée Val de Loire

Couleur / Color: Rosé

Cépage / Varieties: 100% Pinot Noir

Millésime / Vintage: 2020

Style / Style: Sec (<2gr S.R.) et Non Boisé / Dry (<2gr R.S.) and unoaked

Alcool / Alcohol: 12%

Notes de Dégustation / Tasting Notes:

Doté d'une superbe couleur rose pêche, le nez révèle des arômes framboise et un bouquet de fruits rouge mûrs (grenadine, myrtille, griottes). L'attaque soyeuse se prolonge par une bouche pleine, gourmande avec une fraîcheur aérienne. Les arômes de cerise rouge et de cassis murs dominant en bouche, le pamplemousse porte une finale pleine de zeste.

Blessed with a bright light rose-peach color. The nose reveals some fresh raspberry flavors followed by a red fruit bouquet (grenadine, blueberry, sour cherries). The palate is silky, juicy with an airy freshness. The intense black-currant and red cherry aromas dominate the mid-palate while the long lasting grapefruit flavors nicely compliment the zesty finale.

Vignoble / Vineyard:

Produit au coeur du Val de Loire sur des terroirs d'argiles sablonneuses et d'argiles à silex.
Produced in the heart of the Val de Loire on clay and sand soils and clay with flints soils.

Procédé de vinification / Winemaking process:

Pour garder tout le potentiel aromatique des raisins, la récolte a lieu la nuit et à l'aube quand les températures sont encore fraîches. Le pressurage direct se fait à basse pression en pressoir pneumatique pour préserver une magnifique couleur. La fermentation se déroule cuve inox pendant 15 à 20 jours à basse température (14-18°C). La mise en bouteille est effectuée au cours de l'hiver après un léger élevage sur lies fines.

The Pinot Noir grapes are harvested at night to benefit from the cold Loire temperature. The grapes are gently pressed at a low pressure in a pneumatic press to get our beautiful Rosé color. The juices are fermented in stainless steel tanks during 15 to 20 days at low temperature (14 to 18°C). The Pinot Noir Rosé is bottled in the winter after a few months of aging on fine lees to preserve the aromatics.

Accords mets-vins:

Un vin de plaisir par excellence!

Il s'apprécie à l'apéritif, autour d'un BBQ ou de belles salades estivales.

Food pairing:

A real Rosé treat!

Enjoy it during the apéritif, with a BBQ or some Mediterranean salads.

J. de VILLEBOIS

Sancerre - Pouilly-Fumé - Touraine