

ROSE DE SILEX 2020



HAUTS BAIGNEUX

Les vendanges 2020 ont eu une avance de 2 semaines par rapport aux années précédentes. cette précocité et la météo contrastée de septembre, rendent **cette année singulière**



LE DOMAINE ET LE VIN



- **Appellation & Cépage :**

70 %, Grolleau, 15% Côt, 15% Gamay.

- **Terroir :**

Le vignoble de 15 hectares s'articule autour de 3 villages et terroirs:

- Saché : sol argileux à silex sur une petite pente orientée plein sud. Ce sont principalement des cépages de chenin blanc.

- Cheillé : Sol d'argile sur plusieurs vallons. Pentes douces sur la vallée de l'Indre.

-Vallères : Sol essentiellement sableux sur argile à silex. Situé sur un plateau qui regarde la Loire.

- **Vinification :**

Vendanges manuelles. Pressurage direct. Levures indigènes.

- **Elevage:**

Elevée en fût de chêne à fond d'acacia pendant 12 mois.

L'élevage de 12 mois comme pour les chenins, étire la minéralité pour obtenir un vin cristal.



DEGUSTATION

Des notes épicées de fruits rouges du grolleau s'expriment encore donnant un rosé de gastronomie accompagnant langoustes et langoustines.



CONSEILS DE DEGUSTATION

- Fruits de mer

Potentiel de garde : jusqu'à 4 ans

13,5°VOL.

