



# DOMAINE DE MONTCY



## Domaine de MONTCY, Rozelle, AOP Cheverny, Rosé, 2022

AOP Cheverny, Vallée de la Loire et Centre, France

Un rosé surprenant, fruité et soyeux.

### TERROIR

Argilo-calcaire

### À LA VIGNE

L'observation, la patience et l'humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique biodynamique, qui nous dispense d'utiliser des pesticides et des engrais chimiques. Nous cherchons avant tout à préserver notre terre et sa biodiversité par nos pratiques culturelles, comme l'ont théorisé les pionniers de la biodynamie.

### VINIFICATION

macération pré-fermentaire à froid naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO<sub>2</sub>.

### CÉPAGES

Pinot Noir 70%, Gamay 30%

### 12 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

### SERVICE

Servir bien frais

### POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

### ASPECT VISUEL

Rubis clair

### AU NEZ

Un premier nez de fruits rouges mûrs.

### EN BOUCHE

Une bouche fraîche, souple et ronde, finale longue, avec des arômes de fraise « tagada »



### ACCORDS GOURMANDS

Délicieux en apéritif, il peut aussi relever bien des défis gastronomiques. Son ravissant fruité se joue de plats sudistes comme une ratatouille, une pizza ou des pâtes à la tomate.

### ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Spécialités françaises, Volailles

#### DOMAINE DE MONTCY

22 Route de Cheverny, 41120 Cormeray  
Tel. 0744791865 - contact@domainedemontcy.com  
domainedemontcy.com/  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

