



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 SO₂.

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

