



Domaine de la Tour Brune

Micro-domaine viticole dans les Pays de la Loire

DAHLIA 2017

Vin de France

Cépages

50% Pineau d'Aunis - 50% Cabernet Franc
Vignes de 36 ans

Terroir

Argilo-limoneux sur l'ensemble de la parcelle

Rendement

8 hectolitres / hectare

Vendanges

Récolte manuelle en caisse le 23 septembre 2017

Vinification

Pressurage sur pressoir vertical sans macération
Déplacement des moûts par gravité
Léger débourage à froid avec reprise des bourbes légères
Élevage sur lie en cuve
Mise en bouteille le 2 avril 2018

Dégustation

Couleur profonde et intense, rosé sec avec des arômes de pistaches grillées, fruits rouges bien mûrs et note épicée, poivrée

Service

Servir à 8-10°C, vin d'apéritif, il accompagne à merveille les grillades de viandes blanches, les fromages de chèvre, le chocolat
Un dépôt dû à l'absence de filtration peut apparaître

Analyses

Alcool : 15 % vol - Sucres résiduels : 0 gr/l
Acidité totale : 2,99 gr/l - Sans sulfites ajoutés

