

# AOC Bourgueil Rosé

## Terroir

- Commune de Bourgueil, Sols argilo-calcaire, 1 ha.
- Age moyen des vignes : 14 ans.

## Cépages noirs

- Cabernet Franc 100%.

## Vendange manuelle

- Permet de récolter la grappe entière pour faire l'opération de pressurage.

## Vinification

- Rosé de pressurage en cuve inox thermo régulée
- Fermentation longue avec un maintien bas des températures pour préserver la délicatesse du rosé.

## Elevage

- Entre 4 et 6 mois sur lies fines.



## Dégustation

- Il dévoile une couleur rose pâle avec des reflets œil de perdrix. Vin fin et frais. Au nez, il exhale une palette fraîche de fruits.

## Accord Mets & Vins

- Pour toutes les occasions, idéal pour un repas d'été (barbecues) ex : Salade de fruits rouges.

## Conseils de consommation

- Servir entre 8° et 10°C.
- Potentiel de garde : à boire dans l'année.

Estelle et Rodolphe **COGNARD** « Chevrette » 37140 St Nicolas de Bourgueil

Tel : 02 47 97 76 88

E-mail : vins.cognard@orange.fr

www.vins-stnicolas-bourgueil-cognard.fr

@vinscognard

