



"Hého" le rosé

Vin de pays du Val de Loire.

Taille courte, ébourgeonnage sévère, éclaircissage des raisins, palissage des vignes.

Déjà, dans la conduite de la vigne, toutes les opérations sont menées dans le but d'obtenir un vin très près du fruit.

Encépagement :

- 100 % Grolleau noir.

Type de sol :

- Sablo-limoneux.

Age des vignes :

- 20 ans.

Mode de vinification :

- Récolte mécanique afin d'obtenir un éraflage partiel
- Pressurage lent permettant une coloration légère
- Débourage et fermentation à température contrôlée
- Selon le millésime, une fermentation malolactique peut être faite pour gagner en rondeur
- Filtration légère à la mise en bouteille

Dégustation :

- Robe rose bonbon
- Arômes de framboise et de fruits frais
- Bouche ronde et fruitée avec une finale très souple
- Un vin à boire frais pour la soif de l'après-midi



Conservation : 1 à 2 ans

Accord gastronomique : (Cuisine orientale : couscous, tajines. Pizza et Paella.)

