Vignoble
ALAIN ROBERT
DEPUIS 1973

Touraine

L'Entre Deux

Méthode Traditionnelle - Rosé

Appellation : AOC Touraine

Cépage : 55% Chenin Noir - 30% Grolleau - 15% Pinot Noir

Terroir : Argiles à silex et argilo-calcaire, sur la commune de Chançay.

Viticulture : Les vignes, âgées de 10 à 15 ans sont taillées en gobelet palissé et en demi-baguette. Elles sont conduites en lutte raisonnée. Enherbée, sans apport d'engrais chimique, remplacés par un apport en matière organique à la fin de l'automne. Le suivi sanitaire est minutieux et l'intervention phytosanitaire a lieu uniquement en cas de risque réel. Nous utilisons une méthode de lutte biotechnique collective (confusion sexuelle) pour protéger une partie du vignoble contre la tordeuse de la grappe. Aucune utilisation d'insecticides.

Vendanges mécaniques. Passage au préalable, selon les millésimes, de notre équipe de vendangeurs, avant le ramassage mécanique. L'objectif est de soustraire les raisins abîmés et obtenir des grappes saines.

Vinification : Pressurage pneumatique avec, selon les millésimes, une macération pelliculaire de 4 à 6 heures, essentiellement pour l'extraction de la couleur. Le vin est élaboré selon la méthode traditionnelle. Élevage de 4 à 6 mois en cuve inox avant le tirage puis 9 à 18 mois sur lattes. C'est un vin volontairement dosé entre le brut et le demi sec.

Notes de dégustation : Une robe rose pâle et une délicate effervescence.Un nez fruité, gourmand et légèrement épicé. La bouche est riche en fruits rouges avec quelques notes poivrées.

Accords : Une cuvée gourmande, parfaite pour rafraîchir les beaux jours d'été. Ce Rosé effervescent pourra pleinement s'exprimer en accompagnement d'un dessert chocolaté ou d'un clafoutis.

Température de service : Bien frais, 8°C

Garde : 3 à 5 ans