


# Les Roses Du Clos 2016




**Appellation** Touraine


**Catégorie** Blanc **Type** sec

 **Cépages** 100% Fié Gris ou Sauvignon Rose


## Le Terroir

 **Situation** Parcelle du « Clos du Verger ».  
**Sol** Plateau argilo limoneux sableux

## Conduite du Vignoble


 Viticulture raisonnée, enherbement (ray gras, fétuque).  
Travail du sol mécaniquement avec des labours sur le cavaillon.  
Eclaircissage et vendange en vert effectuées pour permettre une bonne aération des grappes, maîtrise des rendements.

## Récolte, Vignification et élevage

 Les vendanges sont réalisées manuellement avec des rendements de 45hl/ha. Pressurage lent des grappes entières avec un pressoir pneumatique. Les fermentations alcooliques se font en fût de chêne de 300 litres à basse température en levures indigènes. Elevage sur lies en fût de chêne. Mis en bouteille courant Mars 2015.

 **Garde** De 3 à 5 ans

## Accord mets/vin

 En bouche, excellente finesse et des notes durables avec une texture florale lisse se mariant bien avec des coquilles, des pétoncles, une dorade au four, une cuisine asiatique, du poisson en sauce, des viandes blanches grillées


 **Servir à 12° - Vous pouvez Carafier**

## Conditionnement


Bouteilles de 75cl - Magnum

**Appellation** Touraine



**Catégorie** White **Type** dry

 **Grape variety** 100% Fié Gris or Sauvignon Rose


## Terroir

 **Location** « Clos du Verger » wineplot  
**Soil** sandy-clay limestone plateau

## Vineyard operation :


 Reasoned viticulture with natural grassing (ray grass and meadow fescue).  
 Mechanical soil cultivation with ploughing the cavaillon (patch of earth between two vines).  
Leaf thinning and green harvesting allow a good aeration of the clusters and yield control

## Harvest, vinification and breeding :

 Grapes are harvested manually ( yield : 45hl/ha) and are pneumatically whole-cluster pressed. The alcoholic fermentation is then done in 300 l oak barrels with natural yeast at low temperature. Raised on lees in oak barrels.  
Bottled during March 2015.

 **Wine keeping :** 3 to 5 years

## Food and wine pairing

 In the mouth hits displays great finesse and long-lasting notes with a smooth floral texture marrying well with shells, scallops , oven-baked bream, Asian cuisine, fish in sauce, roasted white meats.

 **Serve at 12°C, you can decanter this wine.**

## Packaging

bottles of 75cl and 1,5l