

FICHE TECHNIQUE

VINCENT BARRÉ



— KARÉMANT ROSÉ —

MÉTHODE TRADITIONNELLE - DEMI-SEC



« Vinifié et manipulé entièrement au domaine, bulles fines et régulière, idéal à l'apéritif et pour les occasions festives en demi-sec »



RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	Vin Mousseux de Qualité
CUVÉE:	KAREMANT ROSÉ
COULEUR:	Blanc
CÉPAGE:	Pinot noir 55% Cabernet Franc 20 % Pinot-gris 10% assemblage blanc 15%
ÉLABORATION:	Au domaine, Élevage sur latte 12 mois
DOSAGE:	32 g/L de sucre DEMI SEC
ALCOOL:	12% vol
CONTENANCE:	75cl

TERROIR: Sous-sol composés de micaschiste et Gabbro. Sol peu profond.

VITICULTURE: Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuse méthode alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes.

Vignes étroite d'une moyenne d'âge de 15 ans.

VINIFICATION: Vendange mécanique de nuit ou le matin. Egrappées et triées. Le raisin est ensuite pressé à faible pression. Le jus subit une décantation de 24H pour éliminer les bourbes les plus grossière. Suit la fermentation alcoolique (15 jours) à faible température (15°C) pour obtenir un maximum d'arômes. Soutiré en fin de fermentation.

ELEVAGE: En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lies fines pendant 6 mois.

ELABORATION: Filtré et mise en bouteille pour la prise de mousse en juin, élevage de 12 mois sur latte avant le remuage suit ensuite le dégorgement. Tout est élaboré au domaine

NOTES VISUELLES: Une jolie robe très clair rosée ou un fin cordon de bulles monte régulièrement donne de l'élégance à ce vin.

NOTES OLFACTIVES: Un nez plaisant d'abricot confit et de prune cuite se retrouvent en bouche mêlés à des arômes d'amande grillée et d'aubépine.

NOTES GUSTATIVES: L'attaque est fraîche et s'arrondit ensuite sur des notes de confiture de fraise pour évoluer vers une finale crémeuse et néanmoins structurée.

ACCORD: Apéritif — Dessert

SERVIR à 7-8°C

CONDITIONNEMENT: Caisse de 6 bouteilles

Vincent BARRÉ

2Bis La Papinière • Tillières

49230 SÈVREMOINE

Tél: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE