

VINCENT BARRÉ



# FICHE TECHNIQUE

RÉGION: Val de Loire - Pays Nantais  
APPELLATION: IGP du Val de Loire  
Papinium Rosé  
CÉPAGE: Cabernet Franc - Pinot Noir  
COULEUR: Rosé  
MILLÉSIME: 2022  
SUCRE: 0,7 g/L  
ALCOOL: 12 % vol

## — PAPINIUM ROSÉ — CABERNET FRANC — PINOT NOIR



« Ce vin à la robe saumonés présente une belle complexité aromatique »



**TERROIR:** Sous-sol composés de gabbros pour le Pinot Noir. Sol limono argileux profond sur le plateau de Tillières pour le Cabernet Franc.

**VITICULTURE:** Culture raisonnée, domaine certifié HVE. Traitement limité et nombreuses méthodes alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes. Vigne Palissé Effeillage. Vignes étroite de 10 ans. Surface de 0.80 ha, Rendement (75hl/ha).

**VINIFICATION:** Vendange mécanique de nuit ou le matin pour éviter l'oxydation. Egrappés et triés. Courte Macération de 6H. 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). Soutiré en fin de fermentation.

**ELEVAGE:** En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont élevés sur lie pendant 6 mois avec une remise en suspension des lies pour augmenter la longueur en bouche. Assemblé avant filtration. Le vin est ensuite filtré et mis en bouteille au printemps.

**NOTES VISUELLES:** Vin à la robe rose moyen aux nuances saumonées.

**NOTES OLFACTIVES:** Notes de cerise à l'eau de vie se mélangent au chevreuille et à la fève tonka.

**NOTES GUSTATIVES:** Légèrement perlante, est généreuse et souple. La finale est pleine, longue et très fruitée.

A déguster : facile sur un poulet korma, étonnant sur un tourmedos rossini ou gourmand sur des crêpes suzette

**GARDE:** à boire dans les 3 ans.

**ACCORD:** Crudités, viandes froide, pizza, grillade

**SERVIR à 10-12°C**

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

Vincent BARRÉ

2Bis La Papinière • Tillières  
49230 SÈVREMOINE

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

E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com

VINS DE NANTES ET DE LOIRE