

## AOC TOURAINE

### Cuvée "Gris des Faitiaux"

**Sol:** Sur la rive droite du Cher, les vignes sont plantées sur des sols sablonneux riches en silex, sur lesquels se reflètent les rayons du soleil. Le sous-sol est calcaire.

**Exposition:** Sud, sud-est des coteaux versants sur le Cher

**Production annuelle :** 8 500 btes

**Vinification:** Vendange mécanique, encuvage au tapis, macération en cuve 6 à 12 heures et pressurage. Débourage statique de 48h. Fermentation alcoolique à basse température (17°-18°) pendant 2 à 3 semaines, sans levurage. Elevage en cuve sur lies fines jusqu'en Février-Mars, pas de fermentation malolactique. Filtration et mise en bouteille au Domaine.

**Type:** Cépages Pinot Gris à 90% et Pinot Noir à 10%. Vin rosé sec du Val de Loire aux arômes de fruits mûrs, abricot, poire. A consommer dans les 18 mois à l'apéritif ou sur des charcuteries, grillades.

Servir frais 8 à 10°C.

**Le Millésime 2010:** **Couleur :** œil de perdrix. **Nez :** explose au nez, sur des arômes de fruits exotiques et des notes amyliques. **Bouche :** fraîche et intense avec une belle longueur. Un rosé à servir pendant les repas d'été.

