



20 Rue des Martinières - F41140 NOYERS SUR CHER
e-mail : thierry@domainemichaud.com

Tél : (33) 02.54.32.47.23 - Fax : (33) 02.54.75.39.19
www.domainemichaud.com

AOC TOURAINE Rosé

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 : 9 000 btes

Vinification: Vendange mécanique, encuvage au tapis, macération en cuve 6 à 12 heures et saignée de 10 à 15% du volume. Débourage statique de 48h. Fermentation alcoolique à basse température (19°-20°) pendant 2 à 3 semaines, sans levurage. Elevage en cuve sur lies fines jusqu'en Février-Mars, pas de fermentation malolactique. Assemblage des cuvées puis filtration et mise en bouteille au Domaine (1° mise en bouteille mi-février).

Type: Cépages Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Cot et Pineau d'Aunis. Vin rosé sec du Val de Loire aux arômes de fruits (groseille), épicé, un peu poivré. A consommer dans les 18 mois à l'apéritif ou sur des charcuteries, grillades.
Servir frais 8 à 10°C.

Le Millésime 2010: **Couleur :** rose bonbon aux reflets orangés, robe soutenue. **Nez :** fruits rouges acidulés, fraise **Bouche :** puissant et aromatique, on sent des raisons bien mûrs et on a l'impression de croquer des fruits.

