

FARNIENTE

Vin rosé léger et épicé aux notes de petits fruits rouges



CÉPAGES :

70% GAMAY, 30% PINOT NOIR

ÂGE DES VIGNES :

25 ANS

APELLATION :

TOURAIN

TERROIR :

SOL DE PERRUCHES ARGILO-SILICEUX ET
CAILLOUTEUX, SOUS-SOL CALCAIRE

VENDANGE :

MÉCANIQUE

VINIFICATION :

LES RAISINS SONT PRESSÉS DIRECTEMENT
PUIS DÉBOURBÉS PAR DÉCANTATION NATURELLE.
LA FERMENTATION DE DÉROULE EN CUVE INOX À
TEMPÉRATURE RÉGULÉE (16°C). APRÈS
SOUTIRAGE, VIENT UNE PHASE D'ÉLEVAGE EN
CUVE, SUR LIES FINES, AVEC DES BÂTONNAGES
RÉGULIERS PENDANT 4 MOIS.



ACCORD METS-VINS :

SERVI ENTRE 10 ET 12°C, IL EST LE
COMPAGNON IDÉAL DES PLATS ESTIVAUX :
MELON, ENTRÉES FROIDES, CHARCUTERIES,
GRILLADES ET PIZZAS...

GARDE :

2 ANS

Domaine des
Pierrines

Fabrice Delaunay - Pouillé - France

DOMAINE DES PIERRINES - 2, RUE DE LA BERGERIE, 41110 POUILLÉ
02.54.71.46.93 (BUREAU) - 06.84.05.64.43 (FABRICE)
FABRICEDELAUNAY@HOTMAIL.COM

@DOMAINEDESPIERRINES

DOMAINE DES PIERRINES