

DOMAINE
DE
L'OUBLIÉE

Le bruit des glaçons rosé 2020 – Bourgueil

L'idée de ce vin : Le rosé c'est entre amis, sur la terrasse, sur la plage, sur la table lorsque l'on cuisine... en tout cas ce Bruit des glaçons c'est pour cet été ! Et n'oubliez pas : les glaçons c'est pas dans le verre, un peu de respect quand même !

Rosé de « saigné » obtenue à partir d'une macération de cabernet franc de quelques heures.

J'ai eu la chance de pouvoir acheter ce joli moût de **cabernet franc** à un « domaine ami » de Bourgueil. Une fois arrivé « à la maison » il a fermenté dans un **Oeuf de Beaune** tout en douceur... bien sûr avec ses **levures indigènes**. Une fermentation réussie est surtout due à des raisins de belle qualité et donc à très bon travail dans les vignes. Merci Jean-Luc et Dominique !

Mis en bouteille le 06 mai 2021.

Température de service 10° dans les 2 ans.

Détails techniques

Rendement : 45 hl/ha

Titre alcool : 13,5°

Sucre résiduel : 0.9 gr/l

Ph : 3.36

So2 total : 20 mg/l

Bouchon : Lafitte Liège 1+1 (rondelle de liège naturelle aux extrémités).