CHATEAU ROUSSET

COTEAUX DE L'AUBANCE

2014

CÉPAGES

Chenin 100%

TERROIR

Altérations de schistes gréseux sur la commune de Juigné sur Loire.

VINIFICATION

Attente d'une surmaturité des raisins grâce à un développement du noble champignon le Botrytis cinéréa.

Récolte manuelle, par tris successifs sur 2 passages, avec un degré potentiel de 21% vol.

Fermentation alcoolique lente en barriques de 400 litres. Arrêt naturel de la fermentation en mai 2012.

Soutirage puis long élevage en barriques.

Equilibre : 12 + 9% vol (environ 150g/l de sucres résiduels).

DÉGUSTATION

Servir à 6-8°c.

ACCORDS METS ET VINS

Château Rousset 2011, vin parfaitement équilibré est idéal à l'apéritif avec des toasts de foie gras, il sera aussi délicieux avec des fromages persillés et si possible des lamelles de poires au sirop.

Enfin dégustez le avec des desserts comme des tartes acidulées comme la rhubarbe ou encore l'abricot.

SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR