



DOMAINE LECOMTE

CHÂTEAUMEILLANT

ROSÉ



Cépage : 40% Pinot Noir - 60% Gamay



Type de sols : Sols d'origine sédimentaire composés d'un complexe sablo-limoneux rouge.

Composition : Assemblage parcellaire.



Vinification : A son arrivée de la vigne, la vendange, la plus saine et la plus mûre possible, est pressée. Après un débourage qui dure de 12 à 24 heures, le moût est placé en cuve où la fermentation s'effectuera sous une température maîtrisée entre 18° C et 22°C. A la fin de la fermentation un premier soutirage est effectué pour retirer les lies grossières. L'élevage commence alors en cuve où on laisse le vin sur les lies fines de fermentation. Après les opérations de clarification et de stabilisation, les mises en bouteille s'effectueront de mars à septembre. Degré : 12,5% Vol.



Dégustation : . Ce gris présente une fraîcheur et un fruité original : fruits blancs et pêches de vignes se fondent en notes plus sucrées.



Accords mets et vin : Il accompagne parfaitement vos buffets froids, Grillades et viandes blanches.

DOMAINE
LECOMTE

D

CHÂTEAUMEILLANT

CHÂTEAUMEILLANT CONTRÔLÉE



BOUTEILLE AU DOMAINE
DE LOIRE

Domaine Lecomte | **18800 Farges en Septaine**
10 rue des épinettes | **Tel : 02 34 29 44 09**

www.domaine-lecomte.com