



www.damienbruneau.fr



DOMAINE CUVÉES AGENDA GALERIE PHOTOS BON DE COMMANDE CONTACT

Cuvée Traditionnelle Rosé

Les origines

Comme les autres vins du domaine, notre «Cuvée Traditionnelle Rosé» est issue à 100% du Cabernet Franc. Nous attendons le dernier moment pour sélectionner les parcelles suffisamment légères et aromatiques qui serviront à son élaboration.

A la vigne

L'itinéraire technique est le même que pour la «Cuvée Traditionnelle Rouge». C'est-à-dire de la rigueur à la taille suivi de travaux en vert et d'effeuillages répétés pour une bonne aération des grappes. 1 Ha de vignes à 5 000 pieds/Ha fournit la récolte pour l'élaboration d'environ 5 000 litres répartis pour 50% en bouteilles et 50% en BiB.

A la cave

Après une courte macération du raisin frais nous pratiquons «des saignées» sur les cuves sélectionnées. C'est une étape très importante pour l'obtention d'une belle couleur rosé. Par la suite la vinification se conduit comme pour un vin blanc ; sans la peau ni les pépins. La cuvaison à basse température nous permet une extraction douce et lente des arômes. Elle pourra durer jusqu'à un mois et demi.

Dégustation

Nous avons choisi d'élaborer un rosé à la robe pâle et brillante qui s'allie avec finesse à des arômes de fruits rouges voire exotiques comme le pamplemousse rose ou l'ananas. Ses notes acidulées de fruits frais se mêlent à des tanins élégants pour une finale persistante.

Conseils pratiques

Notre «Cuvée Traditionnelle Rosé» se boit dans sa jeunesse pour que ses arômes fruités s'expriment le mieux. Il s'apprécie en période estivale lors de soirées conviviales. Le reste de l'année il se déguste à l'apéritif avec les mets légers comme les crudités, les asperges ainsi que les viandes blanches et les poissons. Pour qu'il délivre tous ses arômes servez-le frais mais non glacé.



Le vigneron

