



Les Giroflées

En 2004, les raisins de la cuvée « **Les Giroflées** » ont été vendangés sur un terroir qui a gardé un très bon état sanitaire jusqu'à fin octobre et le potentiel à 14,2% vol. était apte à être vinifié en rosé demi-sec. On conserve après une stabilisation naturelle au froid d'hiver 35 grammes de sucres résiduels qui en font un vin excellent à l'apéritif ou sur un dessert fruité peu sucré.

■ APPELLATION:

- Rosé demi-sec. Vin de table français.

■ CÉPAGES:

- Pineau d'Aunis avec une touche de Grolleau. Vieilles Vignes. Raisins ramassés à forte maturité (14,2).

■ TERROIR:

- Argilo et argilo siliceux à silex sur tuffeaux. La présence d'argiles fortes est privilégiée pour les terroirs à rouge.

■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage.

- Rendements très faibles (inférieurs à 10 hl/ha). Vendanges manuelles.

■ VINIFICATION:

- La vinification se fait en cuve dans les caves à basse température. Les vins sont mis en bouteille au printemps qui suit la vendange.

- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

■ DÉGUSTATION:

- 2004 : Robe rosée orangée avec un léger perlant. Nez délicat de gelée de petits fruits rouges, de fleurs blanches, d'épices douces. La bouche est parfaitement construite et sait garder une fraîcheur certaine malgré le moelleux. La matière est très agréable, pure dans son expression. C'est un joli vin qui sera parfait en accompagnement d'un dessert peu sucré. *Remi Loisel, avril 2006.*

■ SERVICE:

- Accord mets : à l'apéritif ou sur des desserts à base de fruits rouges..

- Servir à 10-12 °C.

