

DOMAINE D'ORFEUILLES VOUVRAY

TOURAINNE MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ

- ~ **N° de lot** : L 318011
- ~ **Appellation** : TOURAINNE
- ~ **Format de bouteille** : 75 cl, Champenoise légère Blanche
- ~ **Bouchon** : Agglo + 2 rondelles qualité A+
- ~ **Cépage** : Chenin Blanc
- ~ **Sol** : Argilo-Calcaire et argiles limoneuses sur sous-sol tuffeau
- ~ **Rendement** : 65 hl / ha
- ~ **Garde** : 1 à 2 ans en cave voire plus.
- ~ **Années d'assemblage** : 100 % 2018
- ~ **Dosage** : .0.8 cl
- ~ **Type de vinification** :



Le TOURAINNE ROSE est élaboré selon le principe de la Méthode Traditionnelle. Il est issu d'un subtil assemblage de trois cépages (30 % Malbec, 40% Cabernet Franc & 30 % Grolleau). Les vins de base, après une première fermentation alcoolique en cuves thermo régulées, subissent une prise de mousse en bouteille, suivie d'un repos de trois à quatre ans. Après le remuage des bouteilles, intervient le dégorgement, phase finale de l'élaboration.

~ **Données organoleptiques** :

Couleur rosée vive, aux reflets légèrement argentés, il est accompagné de fines bulles persistantes. Le nez est expressif avec des arômes de fruits rouges tels que la fraise des bois ou la framboise. En bouche, il révèle une certaine fraîcheur ainsi qu'une petite pointe de vivacité, très rapidement assouplie.

~ **Température de consommation** : 6 à 8°C

~ **Données analytiques** :

Alcool en % volume (à 20 °C)	12.65	Acidité totale (g/l d'H ₂ SO ₄)	3.91
Sucres réducteurs (g/l)	5.9	pH	3,24
Alcool en puissance	0.35	Acidité volatile corrigée (g/l d'H ₂ SO ₄)	0,14
Alcool total (à 20 °C)	1132.90	Anhydride sulfureux libre (mg/l)	12
Protéines	0	Anhydride sulfureux total (mg/l)	49
Fermentation Malolactique	100%	Surpression	4.98bars

~ **Disponibilité** : 7000 bouteilles

EARL HERIVAULT Bernard, La Croix Blanche F-37380 REUGNY ~ France

Tel . 33 (0) 247 529 185 ~ Fax . 33(0) 247 522 501 earl.herivault@france-vin.com www.orfeuelles.com

VAT n°FR70418426656 – SIRET 418 426 656 00017 – ACCISES N° FR 03449 E 0316

