

Coteaux du Vendomois Rosé 2022 Domaine du Four à chaux Dominique NORGUET 75 CL

Le nez est très floral (pêche blanche, pivoine, rose) fruité avec quelques notes poivrées . La bouche est fraîche, nette, avec des notes poivrées et



Référence : 470046

Prix : 7.10 €

Descriptif :

Coteaux du Vendomois Rosé 2022 Domaine du Four à chaux Dominique NORGUET 75 CL

Le domaine est exploité depuis 7 générations su Thorée la Rochette, une trentaine d'hectares sur des sols calcaires (3 ha) et surtout sur des sols argile à silex . Le nom du Domaine s'explique par un un four qui a été construit en 1767 pour cuire réaliser de la chaux, celui ci est toujours présent . Les vignes sont conduites en lutte raisonnée, avec maîtrise des rendements (taille, enherbement dans les rangs,labours,)

notes de dégustation :

Le nez est très floral (pêche blanche, pivoine, rose) fruité avec quelques notes poivrées . La bouche est fraîche, nette, avec des notes poivrées et de petits fruits rouges acidulés, belle finale en bouche.

cépage: 100% pineau d'aunis, pressurage direct, élevage en cuve thermo régulée.

accords : apéritifs, sur des poissons grillés, barbecues, plats épicés,

T°S : 8 °C

G: 2023-2024

[Lien vers la fiche du produit](#)