



227 - La Couperie  
 49270 St-Christophe-la-Couperie  
 Tél. 02 40 83 73 16  
 www.vignoblecogne.fr

## Pinot Noir rosé



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Pinot Noir 100 %
Age des vignes	15 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Rendement	65 hl/ha
Techniques Culturales	Densité de plantation : 4 000 cep/hectares. Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m. Enherbement de tous les rangs. Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans.
Vendange	Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité.
Vinification	Macération pelliculaire de 18H. Fermentation alcoolique entre 17 et 20°C. Suivi analytique par un laboratoire oenologique.
Elevage	Elevage sur lie fine pendant 5 mois.
Caractères du vin	Vin aromatique aux légères notes épicées et de griottes. Vin souple et riche.
Conservation et conseil de service	A déguster relativement jeune, maximum 2 années de garde. Servir frais 8° à 10°C.
Accord mets et vin	A déguster avec des salades, crudités et charcuteries.