



Domaine de la Vinçonnaière

Les Fiches du Domaine

Méthode Traditionnelle

Cuvée Antarès Rosé - Brut

Culture raisonnée : Terra Vitis

Age de la vigne : 24ans

Cépage : Pinot Noir

Vendange réalisée en fonction du contrôle de maturité.

Vinification : encuvage du raisin avec macération courte, 1 à 2 jours. Vinification en cuves avec thermo- régulation, (18°C). Filtré et mis en bouteilles l'hiver pour effectuer sa prise de mousse durant 2 mois à une température de 10°. Il vieillit pendant plus de 24 mois en cave, avant d'être dégorgé et mis à la vente.

Caractéristiques :

Robe : attrayante, reflets orangés.

Nez : Arômes fruits des bois , associés à des nuances de noyaux de cerises.

Bouche : Au palais, l'attaque est franche et la persistance est appréciée. Il s'affirme par sa jeunesse.

Service : A servir frais (6°C) à l'apéritif, en cocktail, ou en dessert au Chocolat.

Conservation : Exceptionnelle conservation liée à la durée à la richesse du terroir 4 à 5 ans.



Laurent Perraud Vigneron

La Vinçonnaière, 44190 Clisson France Tél : 02 40 03 95 76

site : www.muscadet-perraud.com - mail : domaine.vinconniere@wanadoo.fr