

LES VINS ROSES

Gamay
Cabernet Franc
Pinot Noir

Chinon
Bourgueil
Touraine
Rosé de Loire
Sancerre
Rosé d'Anjou
Cabernet d'Anjou

Pinot Noir

Rosé des Riceys

Vins rosés : vin qui se caractérise par sa couleur : du rose pâle au rouge très léger. Ils présentent des arômes assez simples, généralement fruités.
Sec en bouche, frais et agréable.
Ils n'ont aucune aptitude au vieillissement.
A boire à une T° de 11 à 13°, sur des mets simples : crudités, omelette, poisson grillé, bouillabaisse, fromages (pâtes fraîches, pâtes pressées, chèvre), pizza, plats étrangers et épicés.
Ceux sont souvent des vins d'été, très appréciés au restaurant car leur prix est attractif.

Vins gris
AOVDQS Côtes de Toul
AOVDQS Moselle

Gamay
Pinot Noir

Gamay
Cabernet Franc

AOVDQS Haut-Poitou

Arbois
Côtes du Jura

Poulsard
Trousseau
Pinot Noir

Cabernet
Franc /
Sauvignon

Bordeaux Supérieur
Bordeaux Clairet

Bourgogne Clairet
Rosé de Marsannay
Bourgogne Rosé
Marsannay

Pinot Noir
Gamay

Fer
Syrah
Cabernet

Béarn
Buzet
Côtes du Frontonnais

Minervois
Corbières
Coteaux du Languedoc

Côtes de Provence
Bandol
Palette
Cassis
Bellet

Mourvèdre
Grenache
Cinsault
Syrah

Syrah
Grenache
Carignan

Côte du Ventoux
Tavel
Lirac

Vin de Corse
Patrimonio
Ajaccio

Nielluccio
Sciacarello

Cinsault
Grenache

2 méthodes d'élaborations :

Méthode par Saignée

Macération

Fermentation alcoolique

Lorsque le vin atteint sa couleur, on le laisse s'écouler en le filtrant : saignée

Méthode par Pressurage

Macération 6 à 12 h

Pressurage

Fermentation alcoolique

Filtrage

Mise en bouteilles