



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

FICHE TECHNIQUE

Rosa, Rosé, Rosam 2016

La Grange Tiphaine

Cépages : Gamay, Grolleau, Côt, Cabernet Franc (assemblage complanté)

Type de vin : pétillant naturel rosé, vin de France

En 3 mots : vin de piscine

Notre idée de cette cuvée : une gourmandise ! Voilà ce que nous voulons que cette cuvée évoque. Rien de compliqué pour ce pétillant naturel rosé, juste le plaisir simple d'une bulle fruitée et rafraîchissante.

Accord mets/vin : le mieux est de le boire pour ce qu'il est : un joli vin d'après-midi ou d'apéritif, à moins que quelques fruits rouges ne l'accompagnent...

Potentiel de garde : 1 à 2 ans

Conseil de service : servir à 8-9°C

Pour en savoir plus sur le millésime 2016 :

Type de sol : argiles rouges à silex, roche mère calcaire en profondeur

Exposition des vignes : sud-est

Âge des vignes : 70 à 80 ans

Travail de la vigne : vignes cultivées en BIO et BIODYNAMIE (certifications ECOCERT et BIODYVIN)

Vendanges : manuelles, le 3 octobre 2016

Vinification / Elevage : pressurage direct à 100% pour la finesse aromatique. Fermentation alcoolique courte à basse température. Le vin est mis en bouteille avec des sucres résiduels, sans ajout d'adjuvant, de sucre ou de levure. Ainsi la prise de mousse se fait naturellement en bouteille.