Tirage 

# ROSA, ROSÉ, ROSAM 2023

# VIN DE FRANCE

**Cépages :** Gamay, Grolleau, Côt principalement. Mais également pineau d’aunis, pinot noir, chenin, chasselat, verdelot, orbois, ugni blanc… ou la magie de la complantation !

**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 2023 :**

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

**Âge des vignes :** 70 à 80 ans

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

**Vendanges :** manuelles, les 15, 18 et 19 septembre 2023.

**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.

**Tirage :** décembre 2023 / **Dégorgement :** mars 2024

Lieu-dit La Grange Tiphaine, 37400 AMBOISE • lagrangetiphaine@wanadoo.fr • [www.lagrangetiphaine.com](http://www.lagrangetiphaine.com) • 06.83.72.80.47