



La Grange Tiphaine
Coralie & Damien Delecheneau

ROSA, ROSÉ, ROSAM 2024 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 : bulle joyeuse ou pétillant naturel recherche terrasse ombragée

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 : 2 ans

Conseil de service : servir à 8-9°C

Pour en savoir plus sur le millésime 2024 :

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

Vendanges : manuelles, les 2 et 7 octobre 2025.

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 2025

