



La Grange Tiphaine  
*Coralie & Damien Delecheneau*

## ROSA, ROSÉ, ROSAM 2025 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 2025 :

**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 (certification ECOCERT)

**Vendanges :** manuelles, les 4 et 6 septembre 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 :** Novembre 2025 / **Dégorgement :** mars 2026