

Domaine:	Domaine Les Terres Blanches
Nom du vin:	BB Rose
Millésime:	2024
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Rosé
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Gamay
% Alc/Vol:	12.0
Teneur en soufre:	2g/hl de SO ₂ à la mise en bouteille
Âge des vignes:	Entre 5 et 10 ans
Sols:	Argilo-siliceux
Météo annuelle:	L'accumulation des gelées d'avril, l'humidité constante au printemps, un été et un début septembre humides et tristes présentaient une petite récolte en quantité et compliquée mais la pleine Lune du 21 septembre a amené une grande période sèche et lumineuse inespérée
A la vigne:	La parcelle est située à la Porte du Parc. Le domaine est mené en Bio et en Biodynamie et le vin est certifié "Vin méthode Nature"
Vinification:	Les raisins sont récoltés dans la fraîcheur matinale afin d'éviter toute oxydation du fruit. Les raisins entiers sont déposés délicatement dans le pressoir pour effectuer un pressurage direct. Les jus s'expriment spontanément et naturellement lors de la fermentation alcoolique à basse température
Mon ressenti:	Ce rosé frais et digeste de Gamay Beaujolais des Terres Blanches est un rosé de Loire pressé en raisins entiers, tout en fraîcheur et en notes acidulées, concocté pour l'apéritif et les moments conviviaux
Accords:	Il fera merveille avec des mises en bouche ou en apéritif. Attention: vous n'en aurez pas assez pour régaler vos amis!!! C'est de la bombe :-)
Remarques:	Le domaine s'étend sur 12 ha sur des terroirs argilo-siliceux

