

Le Val de Loire recelle de trésors cachés ! Architecture, gastronomie, art de vivre, il possède tous les atouts. Attiré par cette incroyable terre d'excellence depuis la Renaissance, J. de Villebois s'est installé avec délice dans cet environnement inspirant. Passionné par le Sauvignon Blanc, il cherche et trouve dans le Val de Loire une diversité stimulante. Terre d'origine des vins Villebois, c'est l'atout COEUR de notre activité. La richesse de ces terroirs continue de nous surprendre, terre d'histoire, le Val de Loire est aujourd'hui plus moderne que jamais et possède tous les atouts pour s'imposer comme la nouvelle terre promise du Sauvignon Blanc !



PINOT NOIR ROSÉ VAL DE LOIRE

Une évidence ! Synthèse de notre expérience Tourangelle et Sancerroise, le Pinot Noir J. de Villebois bénéficie du meilleur de ces deux univers. Fruit d'un cépage noble et de la dextérité de l'équipe technique Villebois, notre Pinot Noir Rosé ouvre de nouveaux horizons. Savourez la Loire comme on l'aime : **moderne, généreuse et intemporelle**. Tout est réuni dans ce Pinot Noir Rosé J. de Villebois qui s'impose années après années comme une évidence !

VIGNOBLE

Le Pinot Noir s'exprime naturellement dans nos argiles sablonneuses et nos argiles à silex. La taille courte favorise des rendements maîtrisés. Les rangs sont enherbés et cultivés mécaniquement sous le cep. Nos pratiques culturales respectent l'équilibre naturel où les ceps produisent de belles grappes saines et savoureuses !

ACCORDS METS-VINS



Le Rosé plaisir de l'été par J. de Villebois ! Dès le Printemps, il accompagne vos **BBQ, salades, apéritifs** en terrasse, **apéro-dinatoires...** Il fait l'unanimité lors de vos fêtes et autres repas ! Un pure moment de convivialité à partager !

MILLÉSIME 2021

VINIFICATION

L'aromatique fruitée et la couleur délicate de notre Pinot Noir rosé sont obtenus par pressurage direct afin d'obtenir une légère brillance. La fermentation à 16 °C pendant 15 jours conserve le fruit du raisin et développe lentement l'aromatique du vin. La fermentation malolactique sur une fraction de la cuvée apporte une touche veloutée et généreuse au profil de la cuvée.

ÉLEVAGE

Notre Pinot Noir Rosé 2021 a été élevé sur lies fines pendant 3 mois avec batonnage réguliers des lies pour conserver le fruit du Pinot Noir et la fraîcheur du vin.

Cépage : Pinot Noir
Temp. de service : 8-10°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Jolie robe pêche claire avec des reflets roses. Le nez se caractérise par des notes intenses d'agrumes mêlées à des arômes plus « crémeux » comme le chocolat blanc et le caramel. La bouche est ronde et veloutée. Elle conserve une belle fraîcheur et une belle minéralité confirmant son identité ligérienne.

EN QUELQUES MOTS

2021 est un millésime plus frais que 2020. Il demande un élevage plus important et nécessite une malolactique plus longue pour donner plus de rondeur en bouche.