

lesRestos.com

100526

# L'ÉLÉGANCE DU ROSÉ 2025 DU DOMAINE J. DE VILLEBOIS



## **Le Pinot Noir Rosé 2025 IGP Val de Loire, fruité et intense du Domaine J. de Villebois**

L'arrivée des beaux jours et l'esprit des vacances s'accompagnent naturellement du retour des vins rosés. En Touraine, la douceur du climat ligérien se reflète dans chaque verre, sublimant les tables gourmandes et les moments de partage.

Sous le soleil estival, ces cuvées deviennent les compagnes idéales des déjeuners en terrasse et des soirées prolongées. Réputés pour leur fraîcheur et leur vivacité, les rosés de la région offrent une palette aromatique délicate, entre petits fruits rouges et notes florales. C'est une invitation à savourer la légèreté de l'été à travers une expression sincère et authentique du terroir ligérien.

**Le Pinot Noir Rosé de Loire J. de Villebois** représente l'équilibre entre l'élégance saucerroise et la gourmandise tourangelle. Grâce à l'expertise technique du Domaine J. de Villebois, ce rosé sublime la noblesse du cépage pour ouvrir de nouveaux horizons sensoriels. C'est l'expression d'une Loire vivante, généreuse et résolument actuelle. Année après année, cette cuvée s'impose naturellement comme une référence incontournable.

### **Le Vignoble**

Le Pinot Noir s'épanouit ici sur des sols d'argiles sablonneuses et à silex. Une taille courte garantit des rendements maîtrisés, tandis que l'enherbement des rangs et le travail mécanique sous le cep préservent la vie des sols. Ces pratiques culturelles respectent l'équilibre naturel, permettant la production de grappes saines et savoureuses.

### **Notes de dégustation**

Paré d'une robe rose corail brillante, ce vin dévoile un nez frais où s'entremêlent la pêche jaune, la cerise et une délicate nuance de barbe à papa. La bouche, juteuse et gourmande, laisse s'exprimer des notes de fruits rouges. Une texture soyeuse s'équilibre avec une belle fraîcheur, menant vers une finale harmonieuse, persistante et fruitée.

### **Accords mets et vins**

Ce Pinot Noir Rosé accompagne avec élégance une cuisine estivale et raffinée, s'associant à merveille avec un carpaccio de Saint-Jacques, des gambas à la plancha ou une burrata aux tomates anciennes. Sa structure juteuse et soyeuse souligne également la délicatesse d'un fromage de chèvre frais ou d'une soupe de fraises à la menthe, offrant un accord harmonieux pour toutes les tables gourmandes.

Pour profiter pleinement de son harmonie et de sa finale longue, une température de service entre 8°C et 10°C est idéale

**Le Pinot Noir Rosé J. de Villebois** est l'équilibre parfait entre l'élégance de Sancerre et la gourmandise de Touraine. Une cuvée fraîche et généreuse qui s'impose, année après année, comme la référence incontournable de l'été.

Disponible chez les cavistes, au Domaine, dans [> le site Aux Tresors de Bacchus](#) - Prix 9,50 euros

Domaine J. de Villebois - 43 rue de la Quézardière - 41110 Seigy