

le Petit
Renaudat

2015

LOIRE ROSÉ

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



VIGNERON - REUILLY - FRANCE

Domaine Valéry Renaudat

I.G.P LOIRE ROSÉ

Pays : France

Région viticole : Centre Loire

Région Naturelle : Le Berry

Nature du sol : Argilo-Calcaire

Exposition : Sud-Est

Climat : Océanique Dégradé

Surface Cultivée : 1ha50

Age moyen des Vignes : 5 ans

Rendement moyen : 80 hl/ha

Technique : Travail du sol et enherbement naturel maîtrisé

Vendanges : Mécaniques

Vinification : Fermentation thermo régulée

Eleavage : En cuve

Degré : 12.5

Type : Rosé

Cépage : Pinot Noir

Conditionnement : Carton de 6 ou à l'unité (BIB)

Contenance : 75cl ou BIB de 5 litres

Mise en bouteille : A la propriété

Couleur : Rose cuivré

Nez : Frais, fruité

Saveurs : Pêche, pétales de rose

Température de Dégustation : 8 - 10°

Servir avec : Apéritif, volailles, quiches, barbecue, entrées



Domaine Valéry Renaudat

3, Place des Ecoles - 36260 REUILLY

Tel : 02.54.49.38.12 / Fax : 02.54.49.38.26

Port : 06.78.52.85.40

Messagerie : domaine@valeryrenaudat.fr