

Pinot Rosé 2025



Le Terroir

Assemblage de deux terroirs sur plusieurs parcelles : caillottes de l'oxfordien et marnes du kimméridgien

La vigne

Cépage : Pinot noir
Densité de plantation : 7000 pieds/hectare.

Les pratiques culturelles

Enherbement ou binage
Taille Guyot Poussard
Amendements organiques

Le millésime

Le millésime 2025 se caractérise par sa précocité et son profil solaire, porté par de bonnes réserves hydriques accumulées durant l'hiver. Le printemps chaud et sec a favorisé une croissance rapide de la vigne, avec une faible pression sanitaire mais une légère baisse de rendement liée à la coulure.

L'été est marqué par des épisodes de chaleur intense, la canicule d'août a permis d'obtenir des baies concentrées, malgré des volumes parfois réduits. Les vendanges, débutées précocement fin août, se sont déroulées dans de bonnes conditions, donnant des raisins sains et équilibrés. Les vins présentent une belle fraîcheur, une richesse aromatique et un équilibre harmonieux.

La vinification

Vendange manuelle début septembre, pressurage direct en grappes entières, débourbage.

Fermentation des moûts en cuves thermo-régulées pendant 15 à 20 jours.

Élevage sur lies totales pendant 6 mois (70% en cuve et 30% en foudre). Soutirage, assemblage, filtration et mise en bouteille en mars 2026.

La dégustation

 Rose pastel



Dès l'ouverture, le vin s'exprime avec une belle intensité. Le premier nez est marqué par la gourmandise de la pêche de vigne, souligné par d'élégantes notes de poivre blanc, apportant une dimension épicée. À l'aération, il évolue vers un registre plus acidulé, dominé par les agrumes. On y retrouve notamment des nuances de zeste d'orange.



Franc en attaque, il s'ouvre sur une bouche à la fois juteuse et croquante. Le milieu de bouche confirme les promesses du nez, on y retrouve la gourmandise de la pêche de vigne, soutenue par de vives notes d'agrumes. Cette trame fruitée souligne un bel équilibre, porté sur la fraîcheur. La finale, persistante, offre un retour aromatique sur des notes mentholées.



Température dégustation : 8 à 10°C.

Accord mets vin : Brochettes de crevettes grillées, Poulet mariné au citron et thym, Soupe de fraises à la menthe

Garde : 2 à 3 ans.