



LES AÉRIENNES

Ô TEMPS SUSPEND TON VOL ROSÉ *Crémant de Loire / Grolleau*

Cépage : 100% grolleau

Sol : sable et gravier sur schiste

Age des vignes : 25 ans

Culture : taille en cordon de Royat, ébourgeonnage puis effeuillage au printemps. Travail du sol et du cavaillon tous les rangs. Ce labour, favorise l'enracinement en profondeur de la vigne qui résiste par là même mieux aux excès et aux manques d'eau. Recherche d'un équilibre pour obtenir un vin frais et souple.

Vendanges : manuelle en cagette de 12 kg ajourée.

Vinification : pressurage direct avec pressoir pneumatique et séparation des jus. Fermentation en cuve béton avec levures indigènes. Pas de fermentation malolactique. Elevage en cuve pendant 3 mois avec remise en suspension hebdomadaire des lies. Puis au moins 18 mois sur lattes.

Dégustation : une robe rose pale, un nez frais et fruité avec des notes de petits fruits rouges des bois. Une bouche fraîche et acidulée, ce vin reste tout à la fois rond et gourmand.

Mariages culinaires : apéritif, soupe de fruits, charlotte aux fraises