

VIGNOBLE DE LA BAUGE LES BEAUX JUS



LE ROSÉ

Type : vin rosé sec

Millésime : 2023

Cépages : 58% Frontenac gris, 41% Marquette, 1% Radisson
et Pinot gris

Élevage : inox

Embouteillage : 31 juillet 2024

Pourcentage d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 1,5%

Acidité volatile : 0,42 g/L

Acidité totale : 5g/L

Sulfite : 0 g/L

Format : 750 ml

Le vin

Le Beaux jus rosé, d'un rose foncé légèrement ambré même, est un vin signature du domaine. Il est pimpant, gastronomique, et sa structure au profil subtilement tannique et légèrement saumurée le rend hautement digeste. À déguster quand il fait aussi beau dehors qu'en dedans !

Élaboration

La vendange manuelle du Frontenac gris a eu lieu les 26 et 27 septembre 2023, par une météo automnale ressentie estivale parfaite. Les raisins en vendange entière ont subi une macération carbonique pendant sept jours pour ensuite, être fermentés avec levures indigènes en cuve d'inox. Quant au Marquette et au Radisson, ils ont été récoltés le 23 septembre 2023 puis pressés séparément. Dans la presse de Marquette, nous avons fait macérer pendant une semaine du Pinot gris que nous avons égrappé au préalable.

Tout de suite après les différentes fermentations, les vins ont été soutirés de leurs cuves pour être assemblés et poursuivre leur élevage en cuve sur lies fines pendant huit autres mois. Finalement, le vin a subi un sulfitage en dose homéopathique au soutirage puis à l'embouteillage de l'ordre de 15 mg/L dans une optique antioxydante.

Au moment où nous avons senti que le vin fini était harmonieux et digeste, nous l'avons mis en bouteille par gravité, lentement, sans pompage, ni filtration, ni collage, afin de préserver la pureté originelle et authentique de notre terroir « Airoir » nordique.

