

Le Fil Rose

BONNET Thierry

Le principal trait de ton caractère ?
La gentillesse

L'occupation que tu préfères ?
J'aime chasser

Le vignoble que tu préfères ?
Le Bordelais bien sûr

Ce que tu aimes dans le vin ?
Travailler à sa conception

De la détermination, de l'enthousiasme et de la passion : c'est la clef de la qualité et la philosophie que j'essaie de tenir sur mon exploitation. Je représente la 4ème génération d'une famille de vignerons authentiques qui se transmet l'amour du travail bien fait. C'est pourquoi je ne laisse rien au hasard au sein de la propriété : j'y mêle tradition et modernité avec un vignoble parfaitement structuré, en conversion à l'agriculture biologique et un matériel technologiquement à la pointe, permettant de me consacrer uniquement à l'élaboration de vin rosé. Oui, le rosé c'est ma spécialité ; le fil rose de mon métier d'artisan vigneron !



Le Fil Rose

BORDEAUX

Village : Soussac (Entre-deux-Mers)

Terroir : Sols argilo-calcaire – Exposition Nord-Sud - 20 ans d'âge moyen

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques. Vinification en pressurage direct avec pressoir pneumatique, maîtrise des températures entre 16 et 18 degrés pendant la fermentation qui dure de 15 jours à 3 semaines. Collage puis filtration. Élevage en cuves inox.

Assemblage : 50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

Commentaires de dégustation : La robe est pâle sur un très léger rose vif. Le nez est éclatant, marqué par le bonbon acidulé. La bouche est souple, sur une attaque franche et très fraiche, marquée par des notes amyliques. L'ensemble est gourmand, extrêmement désaltérant et d'une grande buvabilité. Un vrai rosé de pressurage direct techniquement très bien fait !

Accords mets et vins : Brochettes de poulet mariné.

