



Ogereau

L'Enjouée rosé 2023

Un père et son fils. Deux passions communes : la vigne et la musique.

Une cuvée de gourmandise et de convivialité : l'Enjouée.

DENOMINATION	CABERNET D'ANJOU
CÉPAGE	CABERNET SAUVIGNON 100%
VILLAGE	SAINT LAMBERT DU LATTAY
ROCHE	SCHISTES
CERTIFICATIONS	VIN BIOLOGIQUE CERTIFIÉ PAR ECOCERT FRBIO-01 ET EN CONVERSION BIO-DYNAMIQUE BIODYVIN



VITICULTURE

- Taille guyot Poussard
- Ebourgeonnage et effeuillage
- Vendanges manuelles
- Date de vendanges : 6 octobre 2023
- Rendement : 40hl/ha

VINIFICATION

- Pressurage après macération de 15h dans le pressoir
- Fermentation stoppée par refroidissement et filtration sur un équilibre moelleux.
- Filtration sur terre avant mise en bouteilles
- Mise en bouteille : 30 novembre 2023
- Nombre de bouteilles produites : 3 864

ANALYSES

- 11% vol - 27,6 g sucre/L - 3,3 g/L acidité totale - 0,17 g/L acidité volatile - 3,55 pH - 98 mg/L SO2 total

SERVICE & DÉGUSTATION

- Robe intense. Au nez, arômes de framboise et notes mentholées typiques du Cabernet Sauvignon. Une bouche moelleuse et fraîche
- A boire frais, à l'apéritif par exemple, sur des plats épicés ou



SARL FAMILLE OGEREAU

44 RUE DE LA BELLE ANGEVINE - SAINT LAMBERT DU LATTAY - 49750 VAL DU LAYON

+33(0)2 41 78 30 53 - CONTACT@DOMAINEOGEREAU.COM

WWW.DOMAINEOGEREAU.COM



Ogereau

L'Enjouée rosé 2023

Un père et son fils. Deux passions communes : la vigne et la musique.

Une cuvée de gourmandise et de convivialité : l'Enjouée.

HISTOIRE

Notre Cabernet d'Anjou passe au E pour rejoindre l'Enjouée rouge et la dernière nouveauté l'Enjouée blanc.

L'étiquette ludique joue avec trois instruments de musique : le Tuba évidemment, la Trompette et le Cor d'harmonie que l'on retrouve en alternance et de façon aléatoire sur les étiquettes.

TERROIR

Sur le plateau de notre village de Saint Lambert, sur des terroirs froids.

LA MAIN DE L'HOMME

Ce Cabernet Sauvignon est récolté à la main à maturité aromatique. Une macération est réalisée avant pressurage. La fermentation est ensuite stoppée par le froid et par filtration sur un équilibre moelleux. Le vin est mis en bouteilles fin novembre pour garder la fraîcheur du fruit.



SARL FAMILLE OGEREAU

44 RUE DE LA BELLE ANGEVINE - SAINT LAMBERT DU LATTAY - 49750 VAL DU LAYON

+33(0)2 41 78 30 53 - CONTACT@DOMAINEOGEREAU.COM

WWW.DOMAINEOGEREAU.COM