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

## SERVICE & DÉGUSTATION

- Robe intense. Au nez, arômes de framboise et notes mentholées. Une bouche moelleuse et fraîche
- A boire frais, à l'apéritif par exemple, sur des plats épicés ou sur un dessert aux fraises..

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.

## LA MAIN DE L'HOMME

Ce Cabernet Sauvignon, sur des terroirs froids, est récolté à la main à maturité aromatique. Une macération de 15h 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.

## LE VIN

La robe est soutenue, intense. Au nez, nous avons la framboise et des notes mentholées typiques du Cabernet Sauvignon. La bouche est moelleuse, équilibrée par une belle fraîcheur.

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