

# LE ROSÉ

## STÉPHANE ORIEUX

### APELLATION

IGP Val de Loire  
Région Val de Loire

### CÉPAGE

Merlot 70%  
Cabernet Sauvignon 30 %

### TERROIR

Limono-argileux sur micaschiste

### VIGNES

Vignes de 10 à 20 ans  
Densité de plantation : 6500 pieds / ha  
Taille guyot double 8 bourgeons  
Désherbage mécanique  
Ebourgeonnage manuel  
Rendement 40 à 50 hl/ha

### VINIFICATION

Transfert de la vendange par gravité  
Pressurage direct doux (pressoir pneumatique)  
Fermentation avec levures indigènes  
Élevage sur lies fines de 6 mois  
Mise en bouteilles au mois de mars

### GARDE

1 à 3 ans

### DOMAINE DE LA BREGEONNETTE

La Touche | 44330 Vallet  
02 40 46 68 41 | 06 85 25 18 98  
contact@muscadet-orieux.com  
www.muscadet-orieux.com



### Dégustation

**Vin de plaisir. Nez expressif aux arômes de fruits rouges (fraise, framboise) et de fleurs.** Bouche suave, fruitée et légèrement épicée. Finale fraîche et vive.

### Accords mets-vin

#### À servir à 10-12 °C

Vin convivial à partager entre amis. Apéritif, accompagnement de charcuterie, de saumon fumé, de pizza-maison, de salade d'été...