

**José 2022**  
*Vin de France*

*Un José de très courte macération, pressé légèrement. Il se dévoile coloré et intense, libérant de jolis arômes de petits fruits rouges.*

### **Terroir**

*Sable et graviers.*

### **Vinification**

*Après avoir connu une légère presse, les raisins de cabernet franc macèrent durant 24h. Ce rosé est ensuite élevé durant 6 mois en cuve. Les levures sont indigènes et le vin possède peu de sulfites, 10 mg/L au total..*

### **Production annuelle**

*3 000 bouteilles*

### **Notes de dégustation**

*Robe de couleur pamplemousse. Le nez combine des accents friands et tendres de fruits rouges proches de la framboise. En bouche, c'est gourmand et très salivant du fait de sa fraîcheur. Équilibré et assez long*

### **Cépage**

*Cabernet Franc*

### **Viticulture**

*Vendanges manuelles, culture biologique et biodynamique. Semis de seigle, de trèfle et de vesce sont nos meilleurs alliés pour nourrir nos vignes âgées d'environ treize ans et préserver la biodiversité. Aucun insecticide n'est utilisé dans nos vignes.*

### **Garde**

*Rafraîchissez vos papilles avec ce magnifique rosé jusqu'en 2024.*

### **Accords**

*Osez José ! Il sera parfait à l'apéritif, servi avec un gaspacho, de la tapenade et du poisson grillé. Servir entre 8°C et 10°C.*



#### **Adresse :**

Frédéric Mabileau  
6, rue du Pressoir  
37 140 St-Nicolas-de-Bourgueil

#### **Contact :**

Tél : +33(0)2 47 97 79 58  
contact@fredericmabileau.com  
www.fredericmabileau.com