

« Croisons le Fer »

Vin de France

Rosé



Vignerons Brasseurs

de Burosse

Cuvée « Croisons le Fer »

« Croisons le Fer » est le vin rosé de notre gamme. Nous avons voulu faire un vin totalement sec, c'est-à-dire sans sucres résiduels, afin d'offrir un maximum d'authenticité. Le cépage utilisé reste méconnu, c'est le Fer Servadou. Nous vous proposons de le découvrir, alors « Croisons le Fer » !

Cépage

Ce vin est produit uniquement à base de Fer Servadou, aussi appelé Fer par les vignerons gascons. Il est connu pour produire des baies juteuses et peu colorées idéales pour faire un vin fruité et rafraîchissant.

Elaboration

Les raisins de Fer Servadou destinés à ce rosé sont récoltés assez tôt. Cela permet de préserver les arômes de fruits frais, qui sinon disparaissent au fil de la maturation de la vendange. Ils sont récoltés à la main et rapidement transportés jusqu'au chai de Burosse. Après l'égrappage, la vendange est directement pressée. C'est cela qui apporte à ce vin sa teinte légèrement rosée. Après fermentation le vin est gardé en cuve pendant l'hiver afin de se stabiliser et de se clarifier. La mise en bouteille a lieu à la sortie de l'hiver. Il ne reste alors plus qu'à le déguster.

Description du vin

Notre rosé a une teinte légère et une belle robe rose pâle. Au nez, ce vin est très expressif. Ses arômes peuvent rappeler les bonbons à la fraise ou à la framboise. On peut aussi percevoir des notes végétales comme le bois frais de sureau, souvent rencontrées dans les vins à base de Fer. Une fois porté à la bouche, ce vin présente un très bel équilibre entre vivacité et rondeur. Il enrobe le palais d'une douce fraîcheur. En fin de bouche, nous retrouvons le sureau. Celui-ci assure une note finale vraiment rafraîchissante.

Dégustation / accord mets et vin

Grâce à son équilibre en bouche et ses arômes puissants, ce vin est polyvalent. Il sera tout autant apprécié en apéritif que sur des viandes grillées. Petit conseil de service, il est préférable de le déguster frais, autour de 8°C, pour un apéro et plutôt vers 12°C pour une grillade. Cependant, à notre connaissance, la meilleure association reste un verre de rosé dans une main et une boule de pétanque dans l'autre, entouré de ses amis. A bon entendeur !

Pour toute information supplémentaire n'hésitez pas à prendre contact avec nous, pour cela :

Téléphone : 0677852795 (Brice) ou 0683462661 (Rémi)

Email : brice.mouton@gmail.com ou rem.mouton@gmail.com

Adresse : lieu-dit « Burosse », 32190 Dému

