



LOUDENNE

LES JARDINS

VIN BIOLOGIQUE
BORDEAUX ROSÉ

Un hommage à une nature en fête...



LOUDENNE s'inscrit dans la continuité de son engagement à cultiver son vignoble en agriculture biologique d'ici 2020.

Déjà certifié Haute Valeur Environnemental depuis le millésime 2017, LOUDENNE poursuit sa démarche pour la protection de l'environnement avec Les Jardins, une gamme de vins certifiés biologiques, créés en partenariat avec des viticulteurs de la région de Bordeaux.

Suivant le cahier des charges des vins biologiques, dans le plus grand respect de la nature et sans artifices lors de la vinification, LOUDENNE propose à travers Les Jardins des vins qui expriment la typicité des cépages et du terroir de Bordeaux.

La gamme Les Jardins est un hommage à une nature en fête. Elle prend ses racines dans les allées verdoyantes du jardin du Château, témoin du glamour des Garden-party passées et autres réceptions somptueuses du Château.

LOUDENNE s'est associé avec l'artiste Bertrand de Miollis et lui a confié telle une peinture, la création de ses étiquettes. Le résultat est une véritable invitation au voyage à travers les allées, parfumées de l'odeur des roses, des jardins de LOUDENNE.

NOTES DE DEGUSTATION

- **Œil** : une couleur évocatrice, rose pâle claire et brillante.
- **Nez** : des arômes de fruits frais et gourmands auxquels viennent s'ajouter des notes amyliques de bonbons anglais.
- **Palais** : vif qui laisse percevoir des saveurs de framboise et de cerise. On retrouve ce goût acidulé très agréable et typique des bonbons anglais.

ACCORDS METS & VIN

Le vin idéal pour vos apéritifs. Il accompagnera également parfaitement vos viandes blanches, vos barbecues et se mariera aussi très bien sur une salade. Un vin festif qui vous accompagnera lors de vos soirées estivales.

SOL : Argilo-calcaire **CEPAGES** : Cabernet Franc principalement associé avec une petite part de Cabernet Sauvignon

VINIFICATION : Assemblage de vins produit par pressurage direct des grappes avec macération pelliculaire dans le pressoir et de saignées épépinées de cuve juste après encuvage. Fermentation en cuve avec levures aromatiques.