

Rosé, de Laurent Mabileau *Rosé Folichon*



Vous pouvez boire du vin n'importe quel jour de l'année, mais dans le cas des rosés, ils font de meilleurs vins d'été que d'hiver.

Le Rosé Folichon est produit en vin de France et étiqueté sous la propre marque Laurent Mabileau.

La volonté de la Maison MABILEAU étant d'offrir un vin très digeste et sans « prise de tête » pour l'apprécier en toute circonstances.

Les techniques mises en pratiques depuis plusieurs années respectent la pratique d'une agriculture à **Haute Valeur Environnementale**: labour des vignes, enherbement, absence d'insecticide au moyen de pièges dit « à confusion sexuelle », effeuillage, tri de vendange à la vigne et au chai...

Vin de France n'est pas contradictoire avec Vin de qualité, c'est dans un esprit de liberté pour créer un bon « jus de treille » non conventionnel, que Laurent MABILEAU a choisi pour ce vin, de s'émanciper d'un label trop restrictif, et élargir son savoir-faire dans l'intention de « réjouir encore et toujours vos papilles » !

Commentaires de dégustation

« Rosé Folichon » est très léger en intensité de couleur et avec une apparence pastel.

D'une belle définition, ce vin oscille entre fleurs blanches complexes (chèvrefeuille, jasmin), fruits (pêche, melon) et un soupçon d'agrumes (pamplemousse).

Modèle d'équilibre entre sucre, acidité et expression, c'est un vin de soif d'une grande élégance.

Temps de garde

Le rosé, on l'aime pour son goût fruité et sa fraîcheur. Il est donc important de savoir en tirer le meilleur et de le conserver au maximum 2 ans à plat en cave à l'abri de la lumière.

Service

« Rosé Folichon » sera servi en début de repas, à l'apéritif ou pendant le repas principal.

Il accompagnera à merveille les poissons mais aussi les viandes : charcuterie, grillades, volailles, porc, veau, lapin, bœuf...

Nous recommandons de le servir froid entre 9°C et 10°C