

VIN DE FRANCE 2024

« STRAWBERRY FIELDS »

Ferme du Mont Benault



Situation : C'est en 2008, après plusieurs années parisiennes dans la communication, que Stéphane Rocher décide de suivre une formation en viticulture dans le but de produire son vin dans la région de ses origines, le Layon. Il débute deux ans plus tard avec 2 ha à la Ferme de Montbenault située à Faye d'Anjou.

S'il lorgne sérieusement du côté de la biodynamie pour cultiver sa vigne, ce talentueux vigneron travaille déjà en bio par conviction et dans la même logique de développement d'une agriculture locale.

Encépagement : Pineau d'Aunis et Gamay de Bouze.

Terroir : Argilo Calcaire.

Température de Service : 8.5°.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse.

Observations : Un vin rosé de Loire demi-sec à la couleur intense, un superbe équilibre, des arômes de fraise et peu alcoolisé (8.5°). Il présente des notes de fruits rouges intenses qui tendent vers des fragrances de cassis tout en ayant beaucoup de fraîcheur. La bouche possède cette acidité et cette fraîcheur apportant fluidité et digestibilité indispensable. C'est juteux, légèrement épicé avec un grand respect du fruit. Un vin tonifiant à grande buvabilité.

Quelques accords : Apéritif frais et digeste, Tarte fraise-rhubarbe...

