

CYBER PINK CIDER PINK



VIN DE FRANCE ROSÉ



Encépagement : 70% Merlot 30% Cabernet Franc

Superficie : 45 ares

Terroir : Plateaux et coteaux argilo-calcaires

Viticulture : taille bordelaise (traditionnelle), travail du sol sous le rang, effeuillage une face (sauf année de canicule ou d'aléas climatiques sévères), 100% d'enherbement

Vendanges : mécaniques, effectuées au lever du jour. Pressurage direct.

Vinification : vinification en cuve thermo régulée, sans soufre ajoutés. Fermentation alcoolique entre 8°C et 16°C.

Elevage : 3 mois, sur lies, batonnage 2 fois par semaine.

Accords mets et vin : Fruits de mers, poissons, viandes, apéritifs et desserts d'été.

Service : 10-12°C

Récompense :

2023 : Médaille d'Argent - Challenge International 2024



Dégustation : Cyber Pink est un rosé gourmand, avec un nez puissant aux notes d'agrumes. Une bouche sur le fruit blanc, avec une finale équilibrée et persistante qui rappelle le bonbon anglais

Pourquoi ce nom ? Je suis passionné de viticulture mais aussi de gaming. Le nom est un clin d'œil à ma seconde passion et à l'esprit Cyber Punk (qui met souvent en scène un futur proche, avec une société technologiquement avancée, notamment dans les technologies de l'information et la cybernétique).