

# ROSE SEC

## Le Clos St Jean 2021

- CEPAGE** Exclusivement GAMAY
- VINIFICATION** Récolte manuelle.  
Préssurage direct sur raisins sans éraflage.  
Maîtrise des températures pendant les fermentations sans dépasser 20°.  
Pas de chaptalisation.  
Application du cahier des charges AB.
- DÉGUSTATION** Un rosé lumineux et soutenu aux reflets argentés.  
Nez sec et minéral, finement fruité.  
Agréable fraîcheur en bouche avec un fruité délicat.  
Très agréable rosé minéral d'apéritif et de repas de jardin.
- CONSEILS** Ce vin accompagne agréablement : charcuteries, viandes blanches ou rouge au barbecue.  
Température de dégustation : 8°C
- VENTES** Vente directe. [Nous contacter](#).



### LES SOLS

Proviennent de granites ainsi que de tufs anthracifères. Présence forte de manganèse sur une partie du domaine.

### LE VIGNOBLE

6 hectares sur les coteaux qui dominant La Loire.  
Plantation large avec une densité de 4400 pieds/hectare avec un palissage haut.  
La vigne est cultivée en Agriculture Biologique depuis 1996.



Richard LAPALUE  
vigneron  
06 25 85 11 01

Joël LAPALUE  
vigneron  
06 81 20 47 25

LE CLOS SAINT-JEAN  
A.O.P. Côte Roannaise  
1649 route de Combe  
42155 St-Jean-St-Maurice-sur-Loire  
France  
Domaine créé en 1995  
JOËL & RICHARD LAPALUE  
clossaintjean@wanadoo.fr  
www.leclossaintjean.fr

