



A Vos Assiettes

Régalez-vous !

Le Pinot Noir Rosé 2023 du domaine J. de Villebois

29 mai 2024

0 204 3 minutes de lecture



J. de Villebois

**LE PINOT NOIR ROSÉ J. DE VILLEBOIS 2023,
LE ROSÉ PAR EXCELLENCE, SYMBOLE DE L'ÉTÉ !**



Dès les beaux jours, le rosé devient l'élixir de la convivialité entre amis, évoquant des moments de détente et de partage sous le soleil éclatant. Sa teinte délicate et ses arômes fruités invitent à la légèreté et à la spontanéité des échanges. Que ce soit lors d'un pique-nique improvisé, d'un barbecue en soirée ou d'une journée à la plage, le rosé incarne l'esprit estival et la joie de vivre. **Servi bien frais, dans des verres cristallins, il rafraîchit les esprits et anime les conversations.**

L'été, le rosé est bien plus qu'une simple boisson, c'est le symbole de l'amitié, de la légèreté et de la complicité, à savourer entre amis ou en famille, pour créer des souvenirs inoubliables.

À chaque saison estivale, Le domaine J. de Villebois épate avec sa cuvée Pinot Noir Rosé, tellement fraîche, tellement fruitée !

L'IGP PINOT NOIR ROSÉ J. DE VILLEBOIS, UN ROSÉ DE LOIRE QUI « PINOTE » !



Synthèse de l'expérience tourangelle et sancerroise, le Pinot Noir J. de Villebois bénéficie du meilleur de ces deux univers. Fruit d'un cépage noble et de la dextérité de l'équipe technique Villebois, ce Pinot Noir Rosé ouvre de nouveaux horizons. La Loire est appréciée comme une région moderne, généreuse et intemporelle. **Tout est réuni dans ce Pinot Noir Rosé J. de Villebois qui s'impose années après années comme une évidence !**

VIGNOBLE ET VINIFICATION

Le Pinot Noir révèle toute sa richesse dans les argiles sablonneuses et les argiles à silex. La taille courte assure des rendements maîtrisés, tandis que les rangs, enherbés et entretenus, préservent l'équilibre naturel des vignes. **Ces pratiques culturales permettent aux ceps de produire de belles grappes saines et savoureuses.**



Millésime 2023

«Issu du Pinot Noir, les raisins ont été récoltés précocement dans un excellent état sanitaire afin de préserver tous les arômes de fruits frais (cerise, framboise...). Les raisins ont été pressés directement à leur arrivée au chai afin d'obtenir une couleur très légère. Pour le millésime 2023, un tiers de la cuvée a été élevé en cuve avec 3 batonnages par semaine pour amener de la suavité. C'est un délicieux rosé de Pinot Noir avec la fraîcheur maîtrisée de la Loire, un régal sortant des sentiers battus.»

Alberto Tonetto, oenologue Domaine J. de Villebois



NOTES DE DÉGUSTATION DU PINOT NOIR ROSÉ 2023 J. DE VILLEBOIS

La robe se présente brillante, arborant une teinte rose corail. **Au nez**, elle s'ouvre généreusement, révélant des arômes fruités intenses de cerise, framboise, pêche blanche et abricot. **L'attaque en bouche est vive**, offrant une fraîcheur remarquable, tandis que les fruits rouges frais se manifestent dans une texture ronde et croquante. **La finale** se prolonge agréablement, délivrant une douceur fruitée délicate.

PINOT NOIR ROSÉ 2023 J. DE VILLEBOIS

Prix public conseillé : 9,25€ TTC la bouteille de 75 cl

Le Pinot Noir Rosé J. de Villebois est disponible chez les cavistes partenaires français, dans les boutiques Aux Trésors de Bacchus

(St Aignan et Sancerre) et sur le site en ligne des boutiques

www.tresorsdebacchus.com

ACCORD MET-VIN AVEC LE CHEF CUISINIER JEROEN STEENTJES DU RESTAURANT LA SALAMANDRE À ST AIGNAN (41), BIB GOURMAND





« Pour une délicieuse entrée mettant en valeur les saveurs de la mer, vous pouvez préparer une recette alliant homard, gelée d'algues, pickles, noix de Saint-Jacques et une délicieuse glace au yuzu qui apportera une touche d'acidité rafraîchissante. Cette combinaison élégante et savoureuse de la mer est aussi rehaussée par la fraîcheur de la gelée d'algues et l'acidité des pickles. Un régal pour les papilles ! J'accorde cette entrée avec le Pinot Noir Rosé du domaine J. de Villebois, qui apportera de la douceur.»

Jeroen Steentjes, Chef cuisinier



À propos des Vignobles Villebois

Les Vignobles Villebois sont nés de la passion de Joost de Willebois pour les vins de Loire. L'art de vivre qui est associé aux vins de cette région véhiculent de la douceur, de la distinction et surtout des histoires légendaires. Un monde à part entière, au bord du fleuve... Les Vignobles Villebois sont une structure innovante, au sein de laquelle plusieurs appellations issues de Touraine et du

Centre Loire sont représentées. Son objectif est de faire en sorte que ces vins d'exception aillent à la rencontre de nouveaux horizons et de nouveaux palais. Pour chacun des domaines appartenant aux Vignobles Villebois, un seul geste prime, celui de l'artisan-vigneron qui travaille ses rangs, année après année. **C'est toujours lui le véritable artiste à l'œuvre, celui qui permet à la vigne, des vendanges jusqu'à la mise-en- bouteille, de se transformer en vin.**

Depuis juin 2021, les Vignobles Villebois ont rejoint le label « Vignerons Engagés », premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Complet et équilibré, le label englobe toutes les étapes de la filière, de la première feuille de vigne à la dernière goutte de vin.



J. de Villebois

Le spécialiste du Sauvignon Blanc de Loire
www.jdevillebois.fr