SELECTION CAVISTE
2304, Des Crécerelles, Laval (Québec) H7L 5V4
Commandes & facturation : infocommande@bell.net
Tel • 450.963.7401 www.selectiocaviste.com

Pierre Menard
Rosetta
2024



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Réservation

Pays	France
Producteur	Pierre Menard
Appellation	Vin de France
Région	Loire
Couleur	Rosé
Intensité	Moyenne
Encépagement	Grolleau (Noir & Blanc), Cabernet Franc, Chenin
Viticulture	Biodynamie
Vinification	Raisins cueillis manuellement puis pressés lentement et doucement avant fermentations en levures indigènes, en fûts de plusieurs vins. Le vin est élevé pendant 10 mois sur lies avant d'être mis en bouteille sans collage, ni filtration.
Sol	Composé majoritairement de schistes et d'altération de schistes divers et variés
Élevage	10 mois sur lies fines en cuve (fibre)
Ce qui le rend unique	Ode à l'expérimental et exploration du vin des origines, le rosé. Les premiers vins de l'histoire, tirés par le foulage au pied de raisins de différents types et couleurs et de macérations variables étaient très probablement rosés. Rosetta est une lecture libre de cette histoire, transcrite avec un œil d'aujourd'hui. C'est un rosé sec pour lequel sont mariés des raisins de différents cépages et différentes parcelles pour révéler une expression et une complexité au-delà de chacun de ses composants. Chaque année est différente, guidée par les raisins disponibles et la physionomie du