



LIONEL GOSSEAUME  
Vigneron

## Les galipettes AOC TOURAINE ROSÉ 2013

**Les Galipettes** est un vin rosé de printemps, d'où son nom qui rappelle les premières galipettes que l'on fait, enfant, lorsque les fleurs font leur réapparition dans les prés. C'est un rosé issu d'un pressurage direct de raisins de gamay. Les grappes sont ramassées à maturité afin d'avoir un vin rosé qui offre bien sûr la fraîcheur et le fruité attendus, mais aussi du caractère et du corps. Les Galipettes restent une curiosité du domaine, produite en très faible quantité.

### Fiche technique :

**Appellation** : AOC Touraine

**Couleur** : vin rosé

**Cépage** : gamay, côt, cabernet

**Titre alcoométrique** : 12%

**Sucres résiduels** : 3,4g/l

**Sols** : sable de Sologne

**Age des vignes** : 18 à 30 ans

**Densité de plantation** : 5900 pieds / ha

**Rendement** : 25 hl / ha.

**Elevages** : 3 mois sur lies fines

**Fermentation** : fermentation à basse température de 2 semaines

**Nombre de bouteilles produites** : 5000



### Conseil de service :

Température : de 11 à 13°C

A consommer de février 2014 à 2015

### Commentaire de dégustation d'Henri Chapon, Meilleur Sommelier d'Angleterre, 3ème Meilleur Sommelier d'Europe

Henri Chapon : « Et oui, il est possible de faire des rosés chatoyants à l'œil et aux arômes de bonbons anglais ailleurs que dans le Sud de la France. En utilisant des gamays bien mûrs, Lionel élabore ici un rosé frais, fruité avec beaucoup de puissance. Ce Touraine Rosé a une belle couleur soutenue provenant de la maturité des fruits. Le nez est ouvert, fruité, dégageant des arômes "confiturés" et de bonbon à la fraise. La bouche est souple, ronde avec une belle amplitude. On y retrouve les arômes de bonbons anglais, de pêche de vigne au sirop et une touche de cannelle. La finale est souple avec une agréable touche de douceur. Ce rosé est très plaisant. Sa maturité et sa souplesse en feront un vin idéal pour les apéritifs d'été mais aussi pour accompagner des charcuteries et tout au long du repas. A déguster entre 11 et 13°C. »

6 chemin des étangs  
41700 CHOussy  
tél : + 33.(0)2.54.71.55.02  
portable : + 33.(0)6.72.50.16.47  
Info@lionelgosseaume.fr  
www.lionelgosseaume.fr