



ROSE

IGP DU VAL DE LOIRE

Assemblage du 1/3 de Gamay et de 2/3 de Cabernet Franc.
Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires.

Vinification :

Ce rosé provient en partie de pressurage direct et en partie de « saignée ». Les jus sont issus de raisins égrappés. La vinification est traditionnelle, en cuve, sous contrôle de température et la fermentation se fait doucement pour garder un maximum d'arômes.

Dégustation :

De belle couleur « bonbon », vous apprécierez l'élégance de ses arômes de fruits rouges. Le Gamay lui donne la souplesse et le fruit, le Cabernet Franc lui apporte aussi le fruit ainsi que la structure. L'assemblage donne une finale élégante, un joli équilibre et de la souplesse.

Style et température de service :

Léger et convivial, de l'apéritif au dessert, il est parfait avec les buffets d'été.
Pour un cocktail, vous pouvez ajouter du sirop de pamplemousse dans chaque verre, naturel avec les salades composées, les viandes grillées, les viandes froides blanches ou rouges en mayonnaise, avec les gâteaux de fruits rouges ou les « biscuits maison ».
Servir frais à 10°C.

« Ce rosé plein de souplesse séduit la nouvelle génération, il invite hommes et femmes à la convivialité ».

Médaille d'or au Salon des Vins de Loire 2011
Recommandé par DECANTER WWA en 2011