

M. Blouin



ROSE DE LOIRE

Fin et Désaltérant

Appellation d'Origine Contrôlée : Rosé de Loire

Couleur : Rosé

Type : Sec

Cépages : Grolleau (50%) / Gamay (50%)

Alcool : 12 %

Contenance : 75 cl

Complice des beaux jours, léger, à la fois souple et désaltérant.

ELABORATION

Culture raisonnée, certifiée Terra Vitis depuis 2017.

Vendanges mécaniques.

- Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs.
- Macération pelliculaire de 12 à 24h afin d'extraire plus de fruits.
- Pressurage et débourbage sévère.
- Fermentation lente avec contrôle des températures (16 à 19°C) permettant de conserver le potentiel aromatique, jusqu'à ce que tous les sucres soient transformés en alcool.
 - Elevage avant conditionnement.

DÉGUSTATION

OEIL : robe cristalline, de couleur rose pâle églantine à rose framboise aux reflets orangés.

NEZ : très aromatique. Notes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de violette, de bonbon acidulé.

BOUCHE : légère, souple, délicate et rafraîchissante.

SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 10°

GARDE : 2 ans

ACCORDS METS ET VINS : Vin qui accompagne pizzas variées, cuisine d'été (taboulé à la menthe, salade niçoise, salades composées, grillades de viande ou de poisson...), charcuteries, pâtes fraîches...