



# ROSE DE LOIRE

## *Fin et Désaltérant*

**Appellation d'Origine Contrôlée** : Rosé de Loire

**Couleur** : Rosé

**Type** : Sec

**Millésimes disponibles** : 2015

**Cépages** : Grolleau (70%) / Cabernet Franc (30%)

**Alcool** : 12.5 %

**Contenance** : 75 cl

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

### ELABORATION

Culture raisonnée.

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 débourage sévère.
- Fermentation lente avec contrôle des températures (16 à 19°C) permettant de conserver le potentiel aromatique du Cabernet franc, 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...