



# AOP Rosé de Loire



**Cépage** : Grolleau, Cabernet, Pineau d'Aunis

**Couleur** : Rosé

**Type** : Sec

**Alcool** : 12,5 %

**VINIFICATION** : Vendanges mécaniques. Vendange des raisins sur des profiles 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.

**OEIL** : Robe cristalline de couleur rose pâle à rouge framboise aux reflets argentés.

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

**BOUCHE** : Légère, souple, délicate et rafraîchissante.