



Rosé d'Anjou 75 cl

Rosé d'Anjou 75 cl - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



Prix : 6.15€

Rosé d'Anjou 75 cl

Rosé d'Anjou

Appellation : Appellation Rosé d'Anjou Contrôlée

Cépages: Grolleau 40%, Pineau d'Aunis 20%, Cabernet Franc 20%

Millesime: 2020

Sol : silex, argilo-calcaire, les graveleux

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification: La vendange mécanique, 60% de récolte est pressuré directement, et 40% est mis en cuve pour une macération péliculaire pour avoir une couleur souhaitée et le vin équilibré. Ensuite un débouillage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

Robe rose aux reflets rouge framboise, ainsi que les notes saumonées Au nez – petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille) C'est un vin tendre, rond et bien équilibré.

Accords: idéal pour l'apéritif, crudités, grillades, pizza, gâteaux.

Température de service : Servir frais 6°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant les premières années

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Interdit aux mineurs et femmes enceintes.

[Lien vers la fiche du produit](#)