



Rosé de Loire 75 cl

Rosé de Loire 75 cl - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



Prix : 6.15€

Rosé de Loire 75 cl

Rosé de Loire

Appellation : Appellation Rosé de Loire Contrôlée

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

Millesime: 2020

Sol : silex, argilo-calcaire

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

Vinification: La vendange mécanique, 50% de récolte est pressuré directement, et 50% 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 au reflet rouge framboise Au nez – pamplemousse, cassis C'est un vin fruité avec une belle fraîcheur en bouche

Accords: barbecue, viande grille, tapas, pizza. Idéal l'été pour tout repas.

Température de service : Servir frais 6°C

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](#)