

# ROSE D'ANJOU



**Type:** Vin rosé demi-sec

**Cépage:** Grolleau

**Vendanges:** Mécanique

**Vinification:** - Macération ou pressurage direct  
Fermentation à basse température, favorisant le développement des arômes

**Dégustation:** Vin demi sec à la robe saumonée, il restitue bien le goût fruité de son cépage, fruits frais et agrumes. On apprécie son inégalable fraîcheur et son faible taux d'alcool de 11,5% vol.

**Accompagnement:** Servir à l'apéritif, avec de la charcuterie, des viandes blanches, pizza.

**Température de service :** 8-10°C