

ROSE DE LOIRE



Type: Vin rosé sec

Cépage: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Grolleau

Vendanges: Mécanique

Vinification: - Macération
- Fermentation à basse température, favorisant le développement des arômes.

Dégustation: La robe est lumineuse et cristalline et aux reflets saumonés. On y trouve des notes de petits fruits rouges (framboise, groseille).

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

Température de service : 8-10°C

Evolution: Vin frais, il faut le boire dans l'année.