



Anjou Fines Bulles Rosé

Des bulles fines et délicates...

... Parfait pour un moment de détente



Terroir et Viticulture

Parcelle de vignes « La Gagnerie » située sur les anciennes alluvions de la Loire, composée de sables et de galets.



Vinification

Les raisins ont été récoltés manuellement, avec un assemblage de deux cépages : le Grolleau noir et Gamay noir

Elevage sur lattes de 24 à 36 mois.



Découverte sensorielle

La robe présente une couleur rose violine de belle intensité.

Le nez est fruité avec une impression de fruits cuits et caramélisés, et des arômes gourmands de bonbons anglais.

La bouche est ronde avec une belle richesse et une grande douceur.



Accords gourmands



Cette cuvée doit être consommée fraîche à une température de 6 à 8°C, afin d'exprimer toute sa richesse aromatique. Ce vin est idéal pour l'apéritif, et ses caractères organoleptiques permettront de l'associer avec :

- Des poissons rosés, tels que le saumon ou thon cuit ou cru
- Les fameux Crémets d'Anjou aux coulis de fruits rouges