



ROSE DE LOIRE

2024

Un rosé alliant fraîcheur, fruit et gourmandise...

... Un rosé parfait pour les beaux jours



Terroir et Viticulture

Parcelles de vignes situées sur la commune de Juigné-sur-Loire Lieu-dit « La Gagnerie » : anciennes alluvions de la Loire, composées de sables et de galets.



Vinification

Assemblage de deux parcelles de vigne, et deux cépages : le Grolleau noir et Gamay noir



Découverte sensorielle

La robe présente une très jolie couleur rose litchi aux nuances pales.

Le nez très fruité, allie les petits fruits rouges et les notes amyliques de bonbons acidulés... avec une jolie note d'agrumes.

La bouche est ronde et souple, avec une belle fraîcheur puis une belle verticalité sur des notes de fraises des bois et de pamplemousse.



Accords gourmands



Cette cuvée révélera toutes ses qualités à une température de 5 à 7 °C, et pourra s'associer à de nombreux mets :

- Des salades composées telles qu'un taboulé libanais, une salade de champignon saumurois...
- Des poissons ou crustacés grillés à la plancha (maquereaux, saumon, gambas flambés...)
- Des pizzas ou des spécialités d'Europe du Sud telles que des tagliatelle al pomodoro
- Des grillades de viandes blanches...