



REGION
VAL DE LOIRE



CEPAGE
90% CABERNET
FRANC 10% GAMAY



GARDE
3 ANS



TERROIR

NOUS PRODUISONS NOTRE ROSE SUR UNE SUPERFICIE DE 2 HA COMPOSÉS D'UN SOL ARGILO-SABLONNEUX. L'EAU EST RAPIDEMENT DRAINÉE, CE QUI PERMET A CE TYPE DE SOL DE SE RÉCHAUFFER FACILEMENT CONDUISANT À L'ÉLABORATION D'UN VIN ONCTUEUX, LÉGER, FIN ET FRUITÉ. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

PRESSURAGE DIRECT AFIN DE PRÉSERVER LA VIVACITÉ ET L'ASPECT FRAIS DU FRUIT. LA FERMENTATION ALCOOLIQUE SE DÉROULE LENTEMENT À UNE TEMPÉRATURE D'ENVIRON 15°C. LE VIN EST ÉLEVÉ SUR LIES AVEC BÂTONNAGE, CE QUI LUI DONNE SA DOUCEUR ET SA BELLE LONGUEUR. ÉLEVAGE EN CUVE INOX.



DEGUSTATION

LA ROBE EST DE COULEUR ROSE PALE. AU NEZ LES FRUITS ROUGES (FRAISE, FRAMBOISE) DOMINENT LE FLACON. EN BOUCHE CE VIN EST FRUITÉ, FRAIS, TOUT EN RESTANT SEC ET LÉGER AVEC DES NOTES ÉPICÉS.



ACCORD METS ET VINS

TARTE AUX TOMATES CERISES, TACOS, RATATOUILLE, SOUPE GASPACHO, SORBETS DE MURES OU DE CERISES.

TEMPERATURE DE SERVICE: 8° - 10°