



ROSE de LOIRE

Cépage : CABERNET FRANC 80 % - CABERNET SAUVIGNON 20 %

Terroir : Sable à silex sur argile à silex

Caractéristique : Rosé sec

11.8 Alc / Vol

Acidité totale 4.20 g/l H2SO4

Millésime 2015

Vinification : 50 % en saignée

50 % en pressurage modéré

Débourbage 36 - 48 heures

Fermentation à 17 - 19°C pas trop froid pour garder la
Typicité du terroir

Élevage : Sur lies fines pendant 4 mois en cuves

Dégustation : OEIL - Rose vif

NEZ - Arômes de fruits rouges (fraise, groseille)

BOUCHE - Après une note agréable de fraîcheur, les fruits
rouges arrivent avec rondeur et élégance.

Accompagnement : Charcuterie, crudités, poissons, ou tout simplement
l'été à l'ombre d'un parasol.

Conservation : 2 ans