



## 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

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

Earl Dominique GIRAULT - Le Grand Mont -  
41140 Noyers/Cher - Tél : 02 54 32 27 07 - Fax : 02 54 75 27 87

Capital : 269 835 € - SIRET 326 714 409 00017 - RCS BLOIS D 326 714 409 - T.V.A. FR 46 326 714 409 - APE 011A