

DOMAINE LA GUILLAUMERIE

Rosé d'Anjou - Rosé 2016



Région :	Loire
Appellation :	Rosé d'Anjou
Cuvée :	
Couleur :	Rosé
Millésime :	2016
Cépages :	Gamay (50%) / Grolleau (50%)
Alcool :	11,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Pressurage direct.
Elevage en cuve inox.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur framboise, cristalline.
NEZ : Frais, fruité, subtils arômes de fraise, légers arômes de groseille.
BOUCHE : Fraîche, subtiles notes de fraise, légères notes de groseille, légères notes de poivre noir, bonne intensité, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2017



ACCORDS METS ET VINS : Entrées froides, Viandes blanches grillées, Volailles, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**

