

ROCK N' ROLL

DÉNOMINATION

Rosé d'Anjou.

CÉPAGE

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau et Gamay.

TERROIRS

Schisteux et argileux.

CRITÈRES TECHNIQUES D'ÉLABORATION

Égrappage total des raisins puis macération pelliculaire pour une partie de la récolte. Fermentation à basse température jusqu'à obtention de l'équilibre sucre/acidité souhaité. Élevage quelques mois en cuves inox puis assemblage pour une mise en bouteilles au printemps afin de préserver au maximum son caractère fruité.

DÉCOUVERTE SENSORIELLE

Notre rosé d'Anjou s'ouvre sur des notes de fruits rouges tels que la groseille et la framboise. La bouche d'une grande fraîcheur apporte gourmandise et vivacité à ce vin de plaisir.

CONSEILS DE SERVICE ET ASSOCIATIONS METS/VIN

Ce vin s'accordera parfaitement avec une salade de tomates, les viandes grillées au barbecue, une tarte aux fraises.

Température de dégustation : 8/9°C

