

## HAUT POITOU ROSÉ

<b>Appellation</b>	: Appellation d'Origine Protégée
<b>Origine</b>	: Domaine familial depuis 5 générations.
<b>Superficie Vignoble</b>	: 30 hectares.
<b>Terroir</b>	: Silex et limon caillouteux.
<b>Encépagement</b>	: Cabernet Franc, Pinot-Noir, Gamay.
<b>Vinification</b>	: Ce Rosé est élaboré à partir d'une macération pelliculaire (5-6h), suivi d'un pressurage doux et d'un débourage.
<b>Certification</b>	: Haute Valeur Environnementale, HVE.



Cabernet (60%), Pinot-Noir, Gamay développent une large palette aromatique de fruits rouges, framboise, bonbon anglais. Vin fin et fruité en bouche.



Servir frais entre 8-10°C.



Le Haut-Poitou Rosé est le vin indispensable aux repas d'été et à l'apéritif. Accompagne les charcuteries fines, les salades gourmandes, grillades, poissons, viandes blanches, pizzas, paëllas...



Idéal dès maintenant pour profiter du fruit. Dans les 2 ans en conditions normales de conservation.

