

## AOC Rosé de Loire

**Cépages :** Cabernet Franc 50% - Grolleau Gris et Noir 50%

**Terroirs :** Schistes dégradés

**Vinification et élevage :**

Ce rosé est récolté à la machine. Après une macération d'une nuit pour donner cette couleur rosée, le vin réalise sa fermentation alcoolique en cuve à basse température pour préserver la complexité aromatique.

Après un élevage de 2 mois en cuve inox, le Rosé de Loire est mis en bouteilles au début du mois de janvier.

**Dégustation :**

La robe est pourpre et brillante, d'une belle intensité.

Le nez délicat est à dominante fruits rouges frais : fraise, cassis. On retrouve quelques notes d'épices apportées par le Grolleau.

En bouche, l'attaque est franche, les arômes de fruits frais donnent une sensation de gourmandise.

**Conservation :** 2 ans

**Mets-vins :** Ce rosé plaisir sera le compagnon idéal de vos repas ensoleillés. Les barbecues sont son allié préféré. Il se marie aussi très bien de plats épicés comme un cari d'agneau.

