

M. Blouin



## ROSE DE LOIRE

*Fin et Désaltérant*

**Appellation d'Origine Contrôlée :** Rosé de Loire

**Couleur :** Rosé

**Type :** Sec

**Cépages :** Grolleau (50%) / Gamay (50%)

**Alcool :** 12 %

**Contenance :** 75 cl

Complice des beaux jours, léger, à la fois souple et désaltérant.

### ELABORATION

Culture raisonnée, certifiée Terra Vitis depuis 2017.

Vendanges mécaniques.

- Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits frais et fruits mûrs.
- Macération pelliculaire de 12 à 24h afin d'extraire plus de fruits.
- Pressurage et débourbage sévère.
- Fermentation lente avec contrôle des températures (16 à 19°C) permettant de conserver le potentiel aromatique, jusqu'à ce que tous les sucres soient transformés en alcool.
  - Elevage avant conditionnement.

### DÉGUSTATION

**OEIL :** robe cristalline, de couleur rose pâle églantine à rose framboise aux reflets orangés.

**NEZ :** très aromatique. Notes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de violette, de bonbon acidulé.

**BOUCHE :** légère, souple, délicate et rafraîchissante.

### SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 10°

**GARDE :** 2 ans

**ACCORDS METS ET VINS :** Vin qui accompagne pizzas variées, cuisine d'été (taboulé à la menthe, salade niçoise, salades composées, grillades de viande ou de poisson...), charcuteries, pâtes fraîches...