

Rosé d'Anjou 2014 AOC

Description :

Le Rosé d'Anjou est un vin rosé demi sec typique de la région de l'Anjou.

Ce vin est constitué, généralement sur l'exploitation, de cépage grolleau noir, gamay, cabernet franc.

L'appellation Rosé d'Anjou est accordée à des vins produits sur l'ensemble du vignoble angevin, sur des sols de graviers et de sable siliceux ou calcaires situés au sud de la Loire sur 2200 ha.

Le vin :

Selon leur provenance et le temps de macération dont ils font l'objet, leur robe aux reflets cerise ou saumonés est un rosé plus ou moins soutenu. Dominés au nez comme en bouche par tout un bouquet de fruits rouges, ce sont des vins coulants et désaltérants. Tendres et légèrement doux.

Accompagnement :

Il s'apprécie toute la journée et entre amis. Température : servir bien frais et consommer dans l'année.



EARL GUÉNEAU Louis et fils
La Montcellière
49310 TREMONT - France
Tél : 02 41 59 60 72
Site : domainedelamontcelliere.com
Mail : vincent.gueneau@wanadoo.fr

