

Rosé de Loire 2014 AOC

Description :

Le Rosé de Loire est un vin à 3 g/l de sucre résiduel, donc un vin rosé sec.

En général, le Rosé de Loire, sur notre exploitation, est constitué de cépage tel que : le grolleau noir, gamay, cabernet franc.

Le vignoble du terroir :

L'appellation Rosé de Loire s'applique à des vins rosés secs produits sur l'ensemble du vignoble d'Anjou, de Saumur et de la Touraine sur une surface de 750 Ha.

Le vin :

Ce vin a une couleur rosée avec des nuances saumon brillant. Au nez, il ressort des arômes très fins et fruités. En bouche, c'est un vin élégant qui s'apprécie pendant les longues nuits d'été.

Accompagnement :

Servi jeune entre 8°C et 10°C, il est le compagnon de prédilection des mets simples, accompagnant en particulier tous les plats qui font le charme de la cuisine estivale : charcuterie, salades composées, grillades, pizzas.



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

