

Centifolia, AOP Rosé d'Anjou, Rosé



SITUATION : Les vignes poussent dans le sud-ouest du département du Maine-et-Loire, en bordure de la région de Saumur

TERROIR : Dans cette partie de la région, appelée « Anjou Blanc », le sous-sol est composé d'une craie blanche appelée tuffeau.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés en vendange machine. Ils sont réceptionnés, égrappés et pressés directement.

Ils sont ensuite stabilisés, le jus est clarifié puis mis en fermentation.

La fermentation est stoppée gardant ainsi une concentration en sucre.

Le vin est soutiré, assemblé et filtré.

Une seconde filtration est faite avant la mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 95%, Grolleau 4%, Cabernet sauvignon 1%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).



A l'oeil, une robe légèrement rosée.



Le nez présente une complexité florale (violette, fleur blanche) et des notes de petits fruits rouges (fraise, framboise).



Bel équilibre en sucrosité et acidité qui donne une certaine légèreté au vin. On retrouve les notes de fraise et framboise qui sont complétés par des arômes de pêche et autres fruits blancs. La bouche se termine sur une belle rondeur.

www.lesvignoblesedonis.com