

# Les Douces Heures, AOP Rosé de Loire, Rosé



**SITUATION :** Les vignes se situent en plein cœur de la région saumuroise dans les communes de Montreuil-Bellay et Bellevigne-les-Châteaux.

**TERROIR :** Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire.

**VINIFICATION :** Les raisins sont récoltés en vendange machine.

Ils sont réceptionnés, égrappés et pressés directement. Par la suite, ils sont stabilisés, le jus est clarifié puis mis en fermentation.

La fermentation est menée à son terme.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Servir frais (8-10°C).



A l'oeil, un jolie robe légèrement orangée.



Note floral de type rose qui s'ouvre au fur et à mesure de la dégustation.



Bel équilibre entre fruits rouges (fraises, framboises fraîches) et agrumes type pamplemousse. Ces aromes apportent une certaine gourmandise et la bouche se termine avec une jolie minéralité.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)