



Les Douces Heures, AOP Rosé de Loire, Rosé

AOP Rosé de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

Les Douces Heures, c'est l'incarnation de la douceur de la Loire et de ses rosés délicats.

Ce Rosé de Loire sec vous fera découvrir un autre volet de la Loire : avec sa belle couleur légèrement orangée et sa pointe saline en fin de bouche, vous apprécierez une certaine minéralité.

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

A l'oeil, un jolie robe légèrement orangée.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ALLIANCE LOIRE

Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@alliance Loire.com
alliance Loire.com    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

