

# Saumur Rosé Charles de Villeneuve



**SITUATION :** Le vignoble du Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

**TERROIR :** La région du Saumurois tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

**VINIFICATION :** Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires, et d'apporter une jolie complexité. Débourageage léger à basse température. Fermentation entre 16 et 20°C.

**ÉLEVAGE :** Elevage sur fines lies pendant quatre mois et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur. Le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures dans nos caves de tuffeau.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

**SERVICE :** Servir légèrement frais (10-12°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** Il accompagnera les viandes blanches (blanquette de veau aux champignons de Paris), les poissons, les mets épicés et les fromages frais.



Jolie robe rose aux reflets brillants.



Nez fin et flatteur aux arômes de fruits frais (framboise, pêche blanche) et de réglisse douce.



Attaque ronde et tendre, de belle intensité aromatique, rehaussée par une finale fraîche et équilibrée.

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