

# Saumur rosé Clin d'Oeil BIB 10

## L



**SITUATION :** Les vignes s'étendent sur les coteaux du Saumurois et de l'Anjou.

**TERROIR :** La région 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 (300 NTU) 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.

**CÉPAGES :** Cabernet franc 100%

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

**ACCORDS GOURMANDS :** Suivant vos envies, mariez ce vin à vos viandes blanches et poissons.



Robe rose saumon, reflets violets brillants.



Explosion aromatique où se mêlent fruits rouges frais, agrumes et épices.



Complexité et rondeur accompagnées d'harmonieuses notes de fraise écrasée, de pamplemousse et de poivre rouge.