



## Saumur rosé Clin d'Oeil BIB 10 L

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France



### 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.

### À LA VIGNE

Les parcelles sont sélectionnées à l'approche des vendanges, en août et septembre, pour leur aptitude à offrir des raisins de belle maturité et riches en arômes de fruits frais (agrumes, bourgeon de cassis). Les vendanges précoces sont réalisées autour de la mi-septembre pour préserver l'équilibre gustatif.

### 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

Élevage sur fines lies pendant quatre mois et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur.



### CÉPAGE

Cabernet franc 100%

### SERVICE

Servir légèrement frais (10 - 12°C).

### ASPECT VISUEL

Robe rose saumon, reflets violets brillants.

### AU NEZ

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

### EN BOUCHE

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

### ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à vos viandes blanches et poissons.

