

SeaFood&co



Rosé de Loire SeaFood&Co

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

SeaFood&Co est la marque dédiée aux amoureux de vins et des produits de la mer. Découvrez une sélection de vins qui se marieront parfaitement avec les poissons, fruits de mer et autres crustacés.

SITUATION

Les vignes sont situées au cœur de la Touraine.

Le vignoble de Touraine en vallée du Cher se situe aux alentours de Saint-Aignan sur Cher.

VINIFICATION

Vendange des raisins à maturité contrôlée.

Pressurage direct et fermentation à fraîche température (14°C).

ÉLEVAGE

Élevage très court pour une mise en bouteille précoce.

CÉPAGES

Gamay 85%, Cabernet franc 15%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe couleur rose bonbon.

AU NEZ

Nez complexes d'agrumes de petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, groseille), de fleurs fraîches (pivoine), de fruits exotiques et de poivre blanc.

EN BOUCHE

En bouche, parfum de pamplemousse mêlés de petits fruits rouges et de fruits de la passion. Attaque franche et très fruités mais aérien avec des finales fraîches et épicées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce Rosé de Loire accompagnera parfaitement la cuisine méditerranéenne (mousaka, pizza, tomates farcies), les poissons en sauce (quenelles de brochet à la sauce tomate) ou grillés (plancha), et une planche de charcuteries et fromages.

