

Rosé d'Anjou La Clotière



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



ROSÉ D'ANJOU
APPELLATION ROSÉ D'ANJOU CONTRÔLÉE

SITUATION : Les vignes poussent dans le sud-ouest du département du Maine-et-Loire, en bordure de la région de Saumur.

TERROIR : Les vignes poussent sur des pentes basses sur un lit de schiste massif. Cette partie de la région, appelée « Anjou Noir », a un sol brun et des roches d'ardoise bleue qui réchauffent rapidement le sol.

VINIFICATION : Les raisins sont cueillis à maturité technologique afin d'allier le fruité et la rondeur du Gamay et du Grolleau à la structure du Cabernet. Après une légère décantation à froid, le vin est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (17°C) afin de conserver un maximum d'arômes. La fermentation alcoolique est arrêtée par traitement à froid afin de maintenir le sucre résiduel.

ÉLEVAGE : Aged on the lees for 4 months, then bottled in spring to lock in maximum freshness.

CÉPAGES : Cabernet franc, Gamay, Grolleau

SERVICE : Meilleur frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Dégustez-le avec des charcuteries, des rouleaux d'œufs de crevettes ou de légumes, du tajine de poisson, du poisson en sauce, des viandes grillées, des fromages bleus, du gâteau au fromage aux framboises ou en apéritif.

www.lesvignoblesedonis.com