Rosé d'Anjou La Clotière

AOP Rosé d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France

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 less for 4 months, then bottled in spring to lock in maximum freshness.

CÉPAGES

Cabernet franc, Gamay, Grolleau

SERVICE

Meilleur frais (10-12°C).

DÉGUSTATION

Robe rose brillant. Nez fruité très attrayant avec des notes de fraise, de sucreries bouillies, de groseille et de raisins frais. Assez frais, rond et délicieux en bouche avec des arômes de fraises et de framboises. La douceur est soutenue par un tannin élégant et le long et fruité arrière-goût est rehaussé par une certaine vivacité.

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.

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.