

Rosé de Loire Villa Lorane

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



PRÉSENTATION

Frais et friand, aux notes de framboise et de groseille.

Un travail particulier de vinification pour mettre en valeur les cépages : une robe pâle & une complexité et une intensité aromatique mêlant les arômes variétaux des raisins (agrumes) et les arômes fermentaires (amylique, bonbon, fraise).

Les arômes suaves d'un panier de fruits, de la fraîcheur et de l'onctuosité. Des vins gourmands pour des instants de plaisir et de convivialité.

SITUATION

Située à quelques kilomètres de la Loire, au milieu des vignes, la Villa Lorane est une belle bâtisse typique de la région, construite en tuffeau, cette roche calcaire blanche et lumineuse, et recouverte d'un toit d'ardoises bleues. Son jardin bucolique, orné de roses et d'égglantines, est une invitation à profiter de l'instant et à goûter « la douceur angevine ».

TERROIR

Sélection fines des parcelles reposant sur un terroir argilo-siliceux.

À LA VIGNE

Dégustation régulière des baies.

VINIFICATION

Raisins récoltés à maturité technologique afin d'associer la fraîcheur et la rondeur du Grolleau, au fruité et à l'intensité aromatique du Gamay et à la structure du Cabernet franc. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires, et d'apporter une jolie complexité. Débourbage 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

Gamay, Grolleau, Cabernet franc

SERVICE

Déguster frais, entre 10 et 12°C.

ASPECT VISUEL

Jolie robe rose saumonée aux reflets brillants.

AU NEZ

Nez friand et fruité où les arômes de framboise et groseille s'accompagnent d'une légère note citronnée.

EN BOUCHE

Attaque toute en légèreté et pleine de fraîcheur. La bouche est ample. Belle intensité aromatique et finale persistante sur la fraise écrasée.



ACCORDS GOURMANDS

Vin & saveurs d'été : salades composées, charcuteries, déclinaison d'aubergine et de tomate.

Vin & saveurs des 4 saisons : fruits de mer nature (crevettes, bulots, langoustines), terrine de poisson. Fromages frais.

