

Rosé de Loire Villa Lorane



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'églantines, 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.

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. Débourage 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.

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.



Jolie robe rose saumonée aux reflets brillants.



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



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

www.lesvignoblesedonis.com