

VILLA LORANE



Rosé d'Anjou Villa Lorane

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

PRÉSENTATION

Tendre, aux notes de pêche, de fraise et de bonbon anglais.

Un travail particulier de vinification pour mettre en valeur le cépage : 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.

LE MILLÉSIME

HVE à partir du millésime 2021

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-schisteux.

À LA VIGNE

Dégustation régulière des baies.

VINIFICATION

Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits frais. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires et d'apporter une jolie complexité. Débourageage léger (300 NTU) à basse température. Fermentation entre 16 et 20°C. Arrêt de la fermentation par mutage au froid permettant de conserver des sucres résiduels.

ÉLEVAGE

Élevage 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

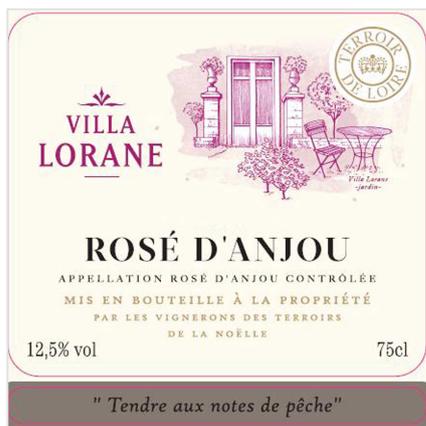
Jolie robe rose brillante aux reflets rouges.

AU NEZ

Nez intense offrant une palette aromatique remarquable où les notes de pêche jaune, d'ananas, de raisin frais, de fraise et de bonbon anglais s'associent aux effluves d'épices (poivre noir).

EN BOUCHE

La bouche ample, charnue et veloutée, est dotée d'un superbe équilibre. Ce vin, aux arômes soutenus de fraise et framboise, se révèle croquant et suave. Finale persistante et gourmande.



ACCORDS GOURMANDS

Vin & saveurs d'été : charcuteries, tapas sucré-salé (fromage/raisin, pruneau/lard...), grillades. Fraises, sorbets aux fruits rouges, salades de fruits.

Vin & saveurs des 4 saisons : nems au crabe et mets exotiques. Fromages frais et Fourme d'Ambert.

