

Rosé d'Anjou Villa Lorane



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



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-schisteux.

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. Débourage 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 : 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 : 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.



Jolie robe rose brillante aux reflets rouges.



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).



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.

www.lesvignoblesedonis.com