



Saumur Rosé Villa Lorane

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Ample et vineux, aux notes de cerise noire.

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'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-calcaire.

À LA VIGNE

Dégustation régulière des baies.

VINIFICATION

Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits mûrs. 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.

ÉLEVAGE

Élevage sur fines lies pendant quatre mois et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi légèrement frais (10 – 12°C).

ASPECT VISUEL

Jolie robe rose aux reflets brillants.

AU NEZ

Nez fin et flatteur aux arômes de fruits frais (framboise, pêche blanche) et de réglisse douce.

EN BOUCHE

Attaque ronde et tendre, de belle intensité aromatique, rehaussée par une finale fraîche et équilibrée.



ACCORDS GOURMANDS

Suivant vos envies, mariez ce vin à vos viandes blanches et poissons, mets épicés ou fromages frais. S'accorde aussi à merveille avec une blanquette de veau aux champignons de Paris et une salade de fruits de saison (agrumes, fruits blancs...).

