

Rosé de Loire Clin d'Oeil



SITUATION : Les vignes s'étendent sur les coteaux du saumurois et de l'Anjou.

TERROIR : La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermorégulées puis mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruité.

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : il accompagnera les charcuteries, les salades composées (crudités, taboulé, salade de pâtes), les viandes blanches et les grillades.



Robe rose saumon, reflets violets brillants.



Intensité aromatique délicieusement fruitée où se mêlent poivre blanc, pamplemousse, framboise et groseille.



Fraicheur et rondeur accompagnées d'harmonieuses notes d'épices, d'agrumes, de fruits rouges et de bonbon anglais.

www.lesvignoblesedonis.com