

La Croix des Champs



Touraine Rosé La Croix des Champs

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Le vignoble est majoritairement situé au Sud Est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher et entre le Cher et la Loire.

TERROIR

Les vignes du Touraine se situent sur un terroir de graviers et de sable.

VINIFICATION

Pressurage direct, débouillage à basse température puis fermentation en cuve inox contrôlée à 20°C.

ÉLEVAGE

Elevage en cuve inox sous gaz inerte pour conserver la fraîcheur aromatique.

CÉPAGES

Gamay, Cabernet franc

SERVICE

A servir frais 8-10°C.

DÉGUSTATION

Robe rose brillante. Nez friand, fruité et intense aux arômes de fraise et de bonbon anglais. Bouche fraîche, croquante et équilibrée. Finale sur des notes de fruits rouges frais (framboise).

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les apéritifs, les plateaux de charcuterie, les salades de crudités (légumes et fromages frais, taboulé), les grillades, les viandes blanches (poulet à la citronnelle) et les plats de pâtes (penne au basilic et aux pignons).

La Croix des Champs



TOURAINE
ROSÉ

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

