

CENTI FOLIA

Centifolia, AOP Cabernet d'Anjou, Rosé

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



Centifolia c'est l'incarnation de rosés délicats, façonnés et bercés par la douceur de la Loire.

Ce Cabernet d'Anjou au profil unique représente toute la riche sensorielle et la douceur de la Loire. Au travers de sa bouteille aux lignes pures et élancées, il symbolise tout l'art de vivre du Val de Loire : une invitation à ralentir et à apprécier la beauté de l'instant.

Laissez-vous emporter par sa jolie couleur framboise clair et ses arômes fruités.

SITUATION

Les vignes s'étendent sur les terroirs 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

Les raisins sont récoltés en vendange machine. Ils sont réceptionnés, égrappés et pressés directement.

Ils sont ensuite stabilisés, le jus est clarifié puis mis en fermentation.

La fermentation est stoppée gardant ainsi une concentration en sucre.

Le vin est soutiré, assemblé et filtré.

Une seconde filtration est faite avant la mise en bouteille.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

A l'oeil, vous observerez une jolie couleur framboise clair.

AU NEZ

Au nez les arômes de fruits exotiques (mangue), fruits blancs (pêche) et floral se mélangent.

EN BOUCHE

En bouche, les arômes fruités et la sucrosité apportent une belle gourmandise qui s'équilibre bien avec une légère vivacité. La bouche se termine sur une bonne rondeur.

ALLIANCE LOIRE

Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux

Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@alliance Loire.com

alliance Loire.com    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

