



Rosé De Loire

Val de Loire – Rosé

Région :	Loire
Appellation :	AOC Touraine
Couleur :	Rosé
Cépage :	Cabernet franc (50%) / Gamay (50%)
Alcool :	12,5%
Contenance :	75 cl

Issu des cépages Cabernet et Gamay, c'est un vin vif et fruité, sec et léger, à la teinte soutenue. C'est le vin des déjeuners d'été.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Terra Vitis.
Vendanges mécaniques.



DEGUSTATION

Œil : Couleur framboise, limpide, reflets rosés.
Nez : Aromatique, fin, arômes de framboise.
Bouche : Aromatique, délicate, gouleyante, souple.



SERVICE

Température de service : Entre 8° et 10°.
Garde : A consommer entre 1 et 2 ans.



Accords mets et vins : Viandes blanches, Spécialités asiatiques, Viandes rouges grillées.