

Cuvée Rosé de Loire



VIN ROSÉ

La cuvée **Rosé de Loire** en **AOC Rosé de Loire** associe **Grolleau Noir majoritaire** et **Cabernet Franc** sur **schistes d'Anjou**. Élevée en **cuve inox**, elle révèle **fraise, framboise, groseille** et une fraîcheur minérale nette. Ce **rosé sec biodynamique** accompagne **poissons grillés, tapas végétales** et desserts légers aux fruits rouges.



Sol : Sableux



Cépages : Grolleau, Cabernet Franc



Vue

Robe rose pâle à saumonée, brillante et limpide. Teinte délicate typique du Grolleau Noir en rosé sec, promesse d'un vin frais et croquant.



Nez

Bouquet expressif de fraise fraîche, framboise et groseille. Notes florales légères, touche de pastèque et pointe herbacée discrète.



Bouche

Attaque vive et fruitée. Texture souple, légère en alcool, finale nette et minérale. Équilibre précis entre fraîcheur et gourmandise.



75 CL

11 % VOL

Sulfites : 72 mg/L



Gamme de prix
Moins de 10 €



Température de service
8-10°C



Potentiel de garde
0 à 2 ans

Accords mets et vin

Parfait à l'apéritif, sur tapas, légumes grillés et poissons. Idéal avec cuisine asiatique douce ou desserts peu sucrés aux fruits rouges.



Apéritif



Entrées

À propos de la cuvée Rosé de Loire

Issu du **Château de Passavant**, domaine ligérien conduit en **agriculture biologique** depuis 1998 et en **biodynamie Demeter** depuis 2011, ce **Rosé de Loire AOC** exprime une interprétation précise et engagée du rosé sec d'Anjou. Élaborée majoritairement à partir de **Grolleau Noir**, cépage patrimonial du **Val de Loire**, cette cuvée met en avant la fraîcheur naturelle, la digestibilité et l'éclat aromatique propres aux rosés ligériens de climat tempéré.

L'identité ligérienne d'un rosé sec d'Anjou

Une signature dominée par le Grolleau

L'assemblage repose sur **90 % de Grolleau Noir** complétés par **10 % de Cabernet Franc**. Le Grolleau structure le profil léger et fruité du vin. Il apporte souplesse et finesse. Le Cabernet Franc renforce la précision aromatique et soutient la tension finale. L'équilibre reste volontairement aérien, sans recherche de concentration excessive.

Ce choix variétal affirme un style clair : un **rosé sec**, digeste et accessible, loin des rosés sucrés de type **Cabernet d'Anjou**. Ici, la fraîcheur domine.

Schistes du Haut-Layon et climat ligérien

Le vignoble s'enracine dans un **terroir de sable argileux micacé** typique de certaines zones d'Anjou. Les sables favorisent finesse et drainage naturel. L'argile régule l'alimentation hydrique. Les particules micacées contribuent à la fraîcheur et à l'équilibre hydrique des sols. Cette combinaison soutient une maturation régulière du Grolleau Noir.

Le climat du **Val de Loire**, tempéré et ventilé, permet une maturation progressive des raisins. L'équilibre entre fraîcheur et maturité se retrouve dans le profil du vin : fruit net, finale vive, sensation minérale subtile.

Une viticulture biologique et biodynamique exigeante

Culture certifiée AB et Demeter

Le **Rosé de Loire** bénéficie d'un vignoble certifié **Agriculture Biologique** et **Biodynamie Demeter**. La conduite repose sur l'observation fine des parcelles et une limitation drastique des intrants.

Le domaine met en œuvre :

- Le **travail mécanique des sols**
- L'**éco-pâturage par brebis**
- La plantation d'arbres en démarche d'**agroforesterie**

Ces pratiques renforcent la vitalité des sols et la qualité sanitaire des raisins. Elles contribuent à la pureté aromatique recherchée dans ce rosé sec.

Sélection des raisins et approche parcellaire

La vendange s'effectue de manière **mécanique**, à maturité optimale. Ce choix garantit réactivité et homogénéité. Les raisins rejoignent rapidement le chai afin de préserver l'intégrité aromatique et limiter toute oxydation prématurée. La sélection repose avant tout sur un suivi précis de l'état sanitaire des parcelles.

La philosophie du domaine privilégie une récolte précise, afin de préserver la **fraîcheur naturelle du Grolleau Noir**. Le profil final révèle un rosé expressif, sans lourdeur, fidèle à l'esprit de l'**AOC Rosé de Loire**.

Vinification précise et élevage en cuve inox



Pressurage délicat et fermentation contrôlée

Après pressurage direct, les jus sont débourbés avec précision. Les fermentations se déroulent en **cuve inox thermorégulée** afin de préserver les arômes primaires. Les températures maîtrisées favorisent l'expression des **fruits rouges frais** et maintiennent la netteté aromatique. L'approche privilégie la pureté du cépage et la franchise du profil.

Élevage court pour préserver l'éclat

L'élevage, conduit exclusivement en **cuve inox**, reste volontairement court pour préserver la fraîcheur naturelle. Aucun bois n'intervient dans l'élaboration. Le vin présente un degré mesuré de **11 % vol.**, cohérent avec son style léger. L'**acidité totale (2,78 g/L)** soutient l'équilibre. Le **SO2 total (73 mg/L)** demeure maîtrisé dans le respect de la philosophie biologique du domaine.

La mise en bouteille intervient rapidement pour conserver le caractère croquant et aromatique. La production annuelle s'élève à environ **6 500 bouteilles**, soulignant une dimension artisanale maîtrisée.

Expression sensorielle et polyvalence gastronomique

Un rosé sec à l'aromatique franche

Dans le verre, la robe affiche une teinte **rose pivoine** limpide et brillante. Le nez révèle des arômes nets de **fraise**, de **groseille** et de petits fruits rouges croquants. L'attaque se montre souple. La bouche reste légère et fluide. La finale confirme le style **rosé sec ligérien**, précis et digeste.

Accords mets-vins précis et contemporains

Sa fraîcheur et son fruit éclatant facilitent les accords culinaires. Il accompagne particulièrement bien :

- Tapas légères, houmous et tartinades végétales
- Poissons grillés, coquillages, Saint-Jacques crues
- Salades composées, légumes rôtis, cuisine asiatique douce

Il se révèle aussi pertinent sur des desserts peu sucrés aux **fruits rouges** ou aux agrumes. La clé reste la modération en sucre et en épices.

La température idéale de service se situe entre **8 et 10 °C**. Servi trop froid, il perdrait son expression aromatique.

Distinction et reconnaissance

Appréciation par la critique

Un millésime récent a obtenu **1 étoile au Guide Hachette**, qualifié de vin très réussi. Cette reconnaissance confirme la cohérence du style et la maîtrise technique du domaine.

La critique souligne notamment la robe lumineuse, le fruit expressif et l'équilibre en bouche. Cette distinction renforce la crédibilité de la cuvée dans la catégorie des **rosés secs du Val de Loire**.

Place dans la gamme

Au sein de la gamme, ce **Rosé de Loire biologique et biodynamique** incarne l'expression la plus accessible du domaine. Il met en lumière le potentiel du **Grolleau Noir bio** sur sols sableux d'Anjou. Son positionnement privilégie la fraîcheur, la convivialité et la buvabilité, dans le respect de l'identité de l'**AOC Rosé de Loire**.