

Cuvée Rosé de Loire



VIN ROSÉ

Ce Rosé de Loire dévoile **des arômes de fruits rouges**, alliant fraîcheur et densité aromatique pour un vin léger et agréable.



Cépages : Cabernet-Franc noir, Grolleau noir



Vue

Robe rose pivoine, signe de sa fraîcheur et de sa jeunesse. Sa limpidité est remarquable, reflétant la qualité de la vinification.



Nez

Les arômes de fruits rouges typiques des cépages Grolleau Noir et Cabernet Franc, sont frais et invitants.



Bouche

Frais et aromatique, il offre une belle expression du terroir, avec une densité aromatique qui équilibre parfaitement sa fraîcheur. Les arômes de fruits rouges perçus se confirment et se mêlent à une légère minéralité, pour une finale longue et salivante.



75 CL

12,47 % 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

La cuvée Rosé de Loire se marie parfaitement avec une salade estivale. La fraîcheur et les arômes de fruits rouges du vin se marient parfaitement avec la légèreté et la diversité des saveurs d'une salade estivale.



Apéritif



Entrées

À propos de la cuvée Rosé de Loire

Le Rosé de Loire est **un vin sec et léger**, caractérisé par ses **arômes de fruits rouges**. Il offre un équilibre parfait entre fraîcheur et densité aromatique. Ce vin est issu de l'assemblage de deux cépages : **le Grolleau Noir**, qui apporte facilité, simplicité et fraîcheur aromatique, et **le Cabernet Franc**, qui confère du corps, de la densité et du caractère.

Un terroir unique, un assemblage spécifique

Cultivé sur un terroir de sable argileux micacé, le Rosé de Loire est composé à **70% de Grolleau Noir et à 30% de Cabernet Franc**. Cette combinaison de cépages donne au vin son **caractère unique et sa fraîcheur aromatique**.

Une vinification spécifique pour un vin d'exception

La vinification du Rosé de Loire est réalisée **en cuve inox**, ce qui permet de **préserver la fraîcheur et l'aromaticité** des cépages. Il s'agit d'un **rosé de macération**, une méthode qui diffère du rosé de saignée et qui **confère au vin sa structure et sa densité**.

Une dégustation fraîche et aromatique

Le Rosé de Loire se présente avec une **teinte rose pivoine et une belle limpidité**. Au nez, il dégage des **arômes de fruits rouges**. En bouche, ce vin est **frais et aromatique**, offrant une belle expression du terroir.

Un accord parfait pour vos plats estivaux

Ce vin s'accorde parfaitement avec un apéritif, une salade estivale ou une cuisine provençale. Sa fraîcheur et ses arômes de fruits rouges en font le compagnon **idéal pour vos repas d'été**.

Un vin à déguster frais

Pour une dégustation optimale, il est recommandé de servir le Rosé de Loire frais, comme un vin blanc. Comme il s'agit d'un vin rosé, il n'est pas nécessaire de le carafier avant dégustation.

Une production limitée pour un vin d'exception

Avec une production soigneusement limitée à environ **6 000 bouteilles par an**, le Rosé de Loire est un vin à découvrir. Sa fraîcheur et sa densité aromatique en font **un vin d'exception**, qui saura séduire les amateurs de rosé.