

AOC Rosé d'Anjou Douceur Angeline



Vin Biologique certifié FR-BIO-01 .



Le Vignoble

Appellation: Rosé d'Anjou

Encépagement: 50% Cabernet Franc, 35% Grolleau, 15% Gamay

Terroir:

Graves argileuses sur argilo-siliceux en sol souterrain.

Vinification:

La récolte est mécanique; Pressurage Pneumatique direct des raisins. Pendant la fermentation, contrôle dans des cuves thermo-régulées à une température à 18 à 20 ° C. Le vin vieillit ensuite sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Degrés d'Alcool : 11°

Dégustation:

L'œil: robe brillante et cristalline, aires rouges, couleur soutenue.

Le nez: Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), avec une finale fraîche de menthe et de poivre blanc.

La bouche: tendre, ronde et lisse, avec une sensation de fraîcheur vive qui permet de compenser avec la douceur.

Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 8 et 10°C

Accords : viandes, charcuterie, plats exotiques ou méditerranéens, salades, des tartes et des coupes de fruits.

Conservation:

Sera parfaits à boire sur sa fraîcheur. Peut se garder de 2 à 3 ans.

