



Rosé de Loire « Réserve des Vignerons »

Vignoble :

Les vignes s'étendent sur les coteaux du Saumurois et de l'Anjou. 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.

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vignerons vous offrent le meilleur de leur savoir faire.

Cépages :

Cabernet franc, Grolleau.

Vinification :

Pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermo-régulée puis mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruité.

Dégustation

Robe brillante d'un rose soutenu. Nez ouvert et expressif sur des notes de raisin frais et de framboise. Bouche ronde, fruitée et légèrement perlante. Finale fraîche.

Alliances mets-vin :

Servi frais (8-10°C), il accompagnera les charcuteries, les salades composées (cruautés, taboulé, salade de pâtes), les viandes blanches et les grillades.