



Touraine Rosé « La Javeline »

Vignoble :

Le vignoble est majoritairement situé au Sud-est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher et entre le Cher et la Loire. Les vignes du Touraine se situent sur un terroir de graviers et de sable.

Cépages :

Cabernet franc, Gamay.

Vinification :

Pressurage direct, débourbage à basse température puis fermentation en cuve inox contrôlée à 20°C. Elevage en cuve inox sous gaz inerte pour conserver la fraîcheur aromatique.

Dégustation

Robe rose brillante. Nez friand, fruité et intense aux arômes de fraise et de bonbon anglais. Bouche fraîche, croquante et équilibrée. Finale sur des notes de fruits rouges frais (framboise).

Alliances mets-vin :

Servi frais 8-10°C, il accompagnera les apéritifs, les plateaux de charcuterie, les salades de crudités (légumes et fromages frais, taboulé), les grillades, les viandes blanches (poulet à la citronnelle) et les plats de pâtes (penne au basilic et aux pignons).