



LA BELLE

Vin De France – Rosé sec
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (20%),
Grolleau (63%), Pineau d'Aunis (17%)
Terroir : type argilo-graveleux
Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température
Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,
Température : entre 8 et 10°C

DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance
Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux
Bouche : attaque fraîche et fruitée,
milieu de bouche élégant, belle
longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif
Pour accompagner une
salade d'été, les viandes au
barbecue



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire
+33 (0)2 41 78 27 97 coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

