



## ROSE DE LOIRE 2022

Appellation d'Origine Protégée  
Mis en bouteille au Domaine

### VIGNOBLE

**Cépage** : assemblage Cabernet Franc (56%),  
Grolleau (30%), Pineau d'Aunis (14%)

**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 un  
tartare de bœuf, une salade  
d'été, un buffet froid, des  
brochettes de légumes

