



ROSE DE LOIRE

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Gamay (43%), Grolleau (43%), 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



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

