

VINS ROSÉS

## Rosé d'Anjou

 Cépage: 100% Grolleau

 Terroir: Limon argilo calcaire

 Vendange: Mécanique

 Vinification: Pressurage direct. Vinification en cuve avec maîtrise des températures de fermentation (inférieures à 15° C). Teneur en sucre de 17g/litre.

 Production: 3000 bouteilles

**Dégustation:** En apéritif, sur des hors-d'œuvre, de la cuisine exotique, un canard à l'orange ou un dessert.

**Accord mets et vins:** Robe rose rouge, nez fruité (fruits rouges). Demi-sec gourmand, souple et frais avec des notes de bonbon anglais. Servir à 8° C.

 Garde: À déguster dans l'année.

