

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'oeuvre, 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.

