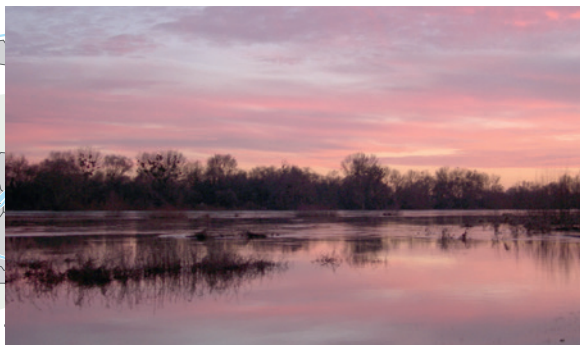
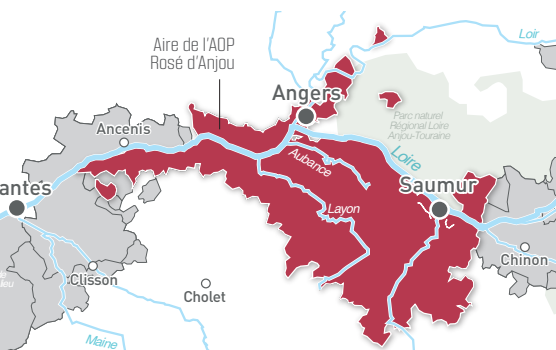


# Rosé d'Anjou

AOP/AOC par décret original du 14 novembre 1936, modifié le 15 novembre 2011



## LE VIGNOBLE

**Localisation** : Les aires d'appellation Cabernet d'Anjou et Rosé d'Anjou se confondent avec l'aire AOC Anjou.

**Superficie** : 1 890 ha.

## LE VIN

**Production annuelle moyenne sur**

**les 5 dernières années** : 114 800 hl.

**Rendement de base** : 65 hl/ha.

**Cépages** : Grolleau, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis, Gamay, Côt.

**Teneur en sucre résiduel** : 7 g/l minimum.

## DÉGUSTATION

**Ceil** : Robe lumineuse et cristalline, de couleur pétale de rose aux reflets cerise à rouge framboise.

**Nez** : Bouquet de fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur.

**Bouche** : Souple et harmonieux. Sa tendresse est en parfait équilibre avec sa fraîcheur acidulée. Il laisse les saveurs

de framboise et griotte se disperser avec élégance. Perlant et fin, aux notes mentholées-poivrées de sa finale s'ajoute de délicats parfums d'agrumes.

**Température de service** : Servir frais à 8°.

### Harmonie des mets et des vins :

Friandise élégante en toute circonstance. Rosé de terrasse par excellence en été, il accompagne avec goût les grillades et la street food.

Printemps : Plateau de charcuterie. Tarte aux légumes. Macaron aux fraises.

Été : Tapas. Salade exotique. Burger épicé à l'agneau. Crémets d'Anjou aux fruits rouges.

Automne : Chips de légumes anciens. Brochette de pruneaux au lard fumé. Boudin noir aux pommes. Crêpe à la confiture hongroise.

Hiver : Nems au poulet. Salade de mâche. Rillauds et oeufs pochés. Coquelet à la crème. Perles de coco.

**Potentiel de garde** : À boire dans les premières années.

