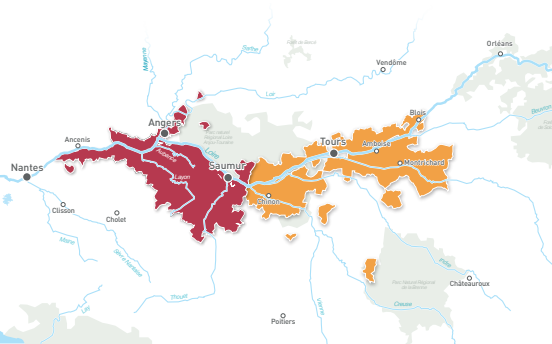


Rosé de Loire

AOP/AOC par décret original du 4 septembre 1974, modifié le 20 octobre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire d'appellation Rosé de Loire s'étend sur les aires d'AOC Anjou et Touraine.

Superficie : 900 ha.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur

les 5 dernières années : 45 100 hl.

Rendement de base : 60 hl/ha.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grolleau (noir ou gris), Pineau d'Aunis, Gamay, Pinot Noir.

DÉGUSTATION

Ceil : Robe cristalline, de couleur rose flamant aux reflets coquelicots ou robe framboise brillante aux reflets pourpres.

Nez : Très aromatique. Fruité et rafraîchissant, il peut dévoiler un nez complexe d'agrumes, de petits fruits rouges et noirs ou encore des arômes de fleurs fraîches, de fruits exotiques et de poivre blanc.

Bouche : Légère, souple, délicate avec des finales fraîches et épicées.

Température de service : Servir frais à 8°

Harmonie des mets et des vins :

Vin audacieux qui anime idéalement la street food inventive, les garden party ou la cuisine locavore. Il se marie parfaitement avec des plats plus gastronomiques, qui révéleront son caractère.

Printemps : Mini focaccias tomate mozzarella. Salade de roquette et toast grillé au Sainte Maure de Touraine. Buddha bowl au poulet. Salade de fruit de saison.

Été : Croutons à la tapenade. Bagel de crudité. Friture de poisson de Loire.

Automne : Velouté jardinier. Tofu poêlé avec du soja. Tarte au poireau et chèvre.

Hiver : Tartare de poisson. Gratin de légumes. Gambas sautées. Merveilles. la Gouline.

Potentiel de garde : À boire dans leur jeunesse.

