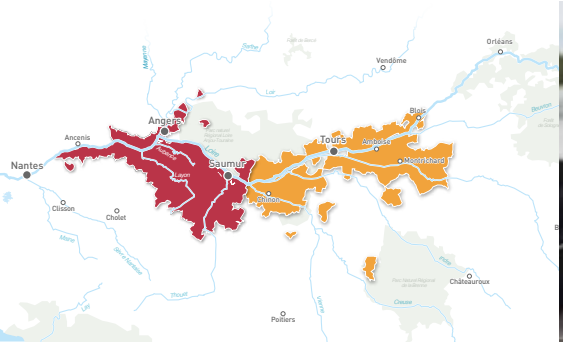
Rosé de Loire

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.

LE VIN

Rendement de base : 60 hl/ha.

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

DÉGUSTATION

Œil : 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 inventinve, les garden party ou la cuisine locavore. il se marie parfaitement avec des plats plus gastronomiques, qui révèleront son caractère.

Printemps : Mini focaccias tomate mozarella. 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.

PRODUCTION TOTALE	COULEURS	SURFACE EN PRODUCTION	VINIFICATION
43 000 hl = 6 000 000 bouteilles	Rosé 100%	850 ha	Tranquille 100%

CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)