

Cabernet rosé 2015 (IGP-VDP*)

Souplesse et parfumé

Cépage : Cabernet Franc.

Terroir : le Cabernet est situé sur des sols Limono-sableux reposant sur une roche mère de type micasciste. Les rendements modérés favorisent l'expression aromatique de ce cépage, typique du Val de Loire.

Vinification : les jus sont issus de pressurage direct et parfois de «saignées» prélevées sur les cuveuses destinées au Cabernet rouge. Ils font une fermentation alcoolique à basse température.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée en mars de l'année suivant la récolte.

Dégustation du millésime :

Oeil : robe rose pâle à reflet orange, dite pelure d'oignon.

Nez : le nez intense révèle des arômes de fruits rouges et poivrons caractéristique du cépage.

Bouche : fruité et typé, le Cabernet est un vin rosé de caractère. La bouche est souple et riche, très parfumée.

Accord mets et plats :

De l'apéritif au dessert, du poisson à la pizza, des pâtes aux fruits de mer.

Vous pourrez le servir très frais (entre 10°C et 12°C).

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant, mais pouvant éventuellement se conserver deux ans dans votre cave. L'intérêt des rosés réside davantage dans la jeunesse de leurs arômes.



Nous serions heureux d'avoir vos propres impressions de dégustations via la rubrique contact.

* VDP: Vin de Pays du Val de Loire IGP: Indication Géographique Protégée