

LA ROSÉE

VIN ROSE, CEPAGE PINEAU D'AUNIS, AOC TOURAINE

Caractéristiques : Sa robe est rose à reflets argentés, on parle même de sa couleur «œil de perdrix ». Le cépage d'excellence est le pineau d'aunis. L'attaque en bouche est vive, mais son gras en bouche est très apprécié de part ses arômes de fruits blancs. Vous pourrez aussi découvrir des notes épicées en fin de bouche.

Sols et exposition : Exposés sud / sud-est, sur des sols argilo-calcaires.

Superficie : 4 hectares

Vinification : Pas de saignée, mais un pressurage directe une vinification traditionnelle.

Accompagnement : Il se plaira sur les charcuteries, les crudités, des entrées à base de poisson, des pains de poissons ou de légumes. Il accompagnera parfaitement vos repas tout au long de l'été.

A boire frais.

