

Cabernet rosé (IGP* VAL DE LOIRE)

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 :

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 8°c et 10°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.



* IGP: Indication Géographique Protégée