

Saumur Rosé La Perrière



TERROIR : Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits mûrs.

VINIFICATION : Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires, et d'apporter une jolie complexité. Débourage léger (300 NTU) à basse température. Fermentation entre 16 et 20°C.

ÉLEVAGE : Elevage sur fines lies pendant quatre mois et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (10 – 12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des rillettes de poisson, un gaspacho, une marmite de poisson au safran, un couscous, des lasagnes de légumes ou des viandes grillées au barbecue.



Belle couleur rose pâle saumonée.



Ce rosé séduit par ses arômes intenses et complexes de fruits rouges mûrs (fraise écrasée), de violettes et d'agrumes.



Bouche ample et vineuse sur des notes de pamplemousse et iodées.