



Rosé d'Anjou Les Gardelles

AOP Rosé d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France



SITUATION

Les vignes poussent dans le sud-ouest du département du Maine-et-Loire, en bordure de la région de Saumur.

TERROIR

Les vignes poussent sur des pentes basses sur un lit de schiste massif. Cette partie de la région, appelée « Anjou Noir », a un sol brun et des roches d'ardoise bleue qui réchauffent rapidement le sol.

VINIFICATION

Les raisins sont cueillis à maturité technologique afin d'allier le fruité et la rondeur du Gamay et du Grolleau à la structure du Cabernet. Après une légère décantation à froid, le vin est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée (17°C) afin de conserver un maximum d'arômes. La fermentation alcoolique est arrêtée par traitement à froid afin de maintenir le sucre résiduel.

ÉLEVAGE

Vieilli au moins pendant 4 mois, puis embouteillé au printemps pour conserver une fraîcheur maximale.

CÉPAGES

Cabernet franc, Gamay, Grolleau

SERVICE

A déguster frais (10-12°C).

DÉGUSTATION

Couleur rose brillant. Nez fruité très attrayant avec des notes de fraise, de bonbons bouillis, de cassis et de raisins frais. Assez frais, rond et délicieux en bouche avec des arômes de fraise et de framboise. La douceur est soutenue par un tanin élégant et l'arrière-goût long et fruité est rehaussé par une certaine vivacité.

ACCORDS GOURMANDS

A déguster avec des charcuteries, des petits pains d'oeufs de crevettes ou de légumes, du tajine de poisson, du poisson en sauce, des viandes grillées, des fromages bleus, un cheesecake aux framboises, ou à l'apéritif.

