



Touraine Rosé La Javeline

AOP Touraine, Vallée de la Loire et Centre, France

Au cœur du Val de Loire, entre forêts et châteaux, découvrez les vignobles de la Touraine.

SITUATION

Le vignoble est majoritairement situé au Sud-est de Tours, sur les coteaux qui dominent le Cher et entre le Cher et la Loire.

TERROIR

Les vignes du Touraine se situent sur un terroir de graviers et de sable.

VINIFICATION

Pressurage direct, débouillage à basse température puis fermentation en cuve inox contrôlée à 20°C.

ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox sous gaz inerte pour conserver la fraîcheur aromatique.

CÉPAGES

Gamay 52%, Côt 48%

13 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais 8-10°C.

ASPECT VISUEL

Robe rose brillante.

AU NEZ

Nez friand, fruité et intense aux arômes de fraise et de bonbon anglais.

EN BOUCHE

Bouche fraîche, croquante et équilibrée. Finale sur des notes de fruits rouges frais (framboise).

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les apéritifs, les plateaux de charcuterie, les salades de crudités (légumes et fromages frais, taboulé), les grillades, les viandes blanches (poulet à la citronnelle) et les plats de pâtes (penne au basilic et aux pignons).

