

IGP Val de Loire Rosé Trésors d'Antan



VINIFICATION : Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits frais. Stabulation à froid du moût (0°C) pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

ÉLEVAGE : Élevage sur lies fines avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Pineau d'Aunis 100%

SERVICE : Servir frais entre 10-12°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il s'apprécie en apéritif ou avec des salades, des recettes citronnées et acidulées (poisson ou viande blanche), des fromages frais et des desserts aux fruits rouges.



Robe rosée soutenue aux reflets argentés.



Arômes gourmands de pamplemousse rose, de fraise et de framboise, mêlés à des notes agréablement poivrées.



Bouche oscillant entre fraîcheur, douceur, finale vineuse avec une touche pimentée.

www.lesvignoblesedonis.com