

DOMAINE DES CLOSTIERS



ROSE DE LOIRE

Cépage: 70 % Cabernet Franc et 30% Gamay

Terroirs : Sol argilo calcaire recouvert de roches siliceuses et de petits quartz.

Age des vignes : 20 a 40 ans

Vendanges : Mécanique

Vinification / élevage : 2/3 en pressurage directe et 1/3 en saignée (Maceration de quelques heures) . Assemblage et fermentation en cuve inox thermorégulée.

Alcool : 13 degrés

Service : 6 à 8 degrés

Note de dégustation : Vin sec à la robe rose pivoine, nez complexe de fruits exotiques. Bouche fraîche et fruitée, finale acidulée.

Accords culinaires : Crudités, Charcuterie, Grillade au barbecue, Salade de fruits....

