

## Rosé Douce Roche

- **Cépage** : 50% Gamay 30% Abouriou 20% Merlot
- **Appellation** : IGP Val de Loire
- **Terroir** : Sur notre domaine, le Gamay pousse sur des schistes, l'abouriou et le merlot sur l'amphibolite
- **Vinification**: La récolte se déroule mécaniquement, lorsque les raisins sont à bonne maturités. Les raisins sont pressés en intégralités (pas de saignée). La fermentation se déroule ensuite lentement à 13°C pour favoriser l'expression aromatique.
- **Elevage** : Pendant 3 mois en cuve
- **Garde** : A consommer dans l'année pour avoir toute la fraîcheur.



### Commentaire de dégustation:

- **Couleur** : Rosé très pale
  - **Nez** : Expressif, bombons anglais, agrume
  - **Bouche** : Attaque souple, fruité, ronde, légèrement sucré
- Degré** : 12 % by vol  
**Acidité** : 4.1 g/l  
**Sucre** : 10 g/l  
**Température de service** : 12°C.

*C'est le vin de l'été, s'accorde parfaitement avec les charcuteries, les viandes blanches*

