

## ROSE DE LOIRE *Entre amis*

Appellation d'Origine Contrôlée



**Encépagement** : 80 % Grolleau  
20 % Cabernet franc

**Terroir** : Altérite de schistes

**Vendanges** : mécanique, début octobre

**Vinification** : 80% de la vendange est pressurée juste après la récolte, tandis que les 20% restant macèrent pendant 24 heures. La fermentation est régulée autour de 16°C jusqu'à l'achèvement complet pour garder le fruit et la fraîcheur et obtenir un vin sec.

**Elevage** : en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui est effectuée après une filtration tangentielle

**Analyse** : Alcool acquis environ 11,5 % vol  
(selon les millésimes)  
Sucres résiduels : - 2 g/l (vin sec)

**Mise en bouteille** : février

**Production** : 10 000 bouteilles

**Dégustation** : C'est un vin rosé sec, franc, caractérisé par un palais fruité et gouleyant au bouquet de petits fruits.

**Accord mets et vins** : Vin de cuisine estivale par excellence, le Rosé de Loire se déguste généralement jeune, à 8/10°C, pour accompagner les salades composées, la charcuterie, les volailles, grillades, fritures de poisson ainsi que crustacés et plats relevés.

