

# ROSE DE LOIRE



**Millésime** : 2023

**Cépage** : 50% Cabernet Franc, 50% gamay

**Categorie** : AOP

**Style** : Sec

**Terroir**: Argilo-graveleux

**Température de service**: 8 à 10°C

**Conservation** : à boire dans l'année

**Age moyen des vignes**: 40 ans

**Vinification** : Vendanges mécaniques. Fermentation en cuve inox thermorégulées.

## Dégustation:

**Couleur** : rose avec des reflets couleur framboises

**Nez**: Note de fruits rouges( fraises, cassis), et rose.

**Bouche** : Légère, délicate et rafraîchissante

**Accord Mets et Vins**: Pizza variées, cuisine d'été( salade niçoise, salades composées, grillandes de viande ou de poisson...) charcuteries, pâtes fraîches.

*Domaine Asseray-La Raterie-49320 Vauchretien-FRANCE*

