

# ROSE D'ANJOU



**Millésime :** 2023

**Cépage :** 50% Grolleau, 50% gamay

**Categorie :** AOP

**Style :** Demi-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 :** Robe brillante et cristalline.

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

**Bouche :** Ample et suave, il nous révèle ses sucres résiduels et assure une fin de bouche très ronde.

**Accord Mets et Vins:** Idéal à l'apéritif, avec des grillades, viandes blanches...

