

Domaine Saint - Roch

E.A.R.L. BARDON – 41 Meusnes

« Clair de Lune »



Caractéristiques d'un Rosé de Loire :

- Issu des cépages Cabernet, Pinot Noir et Pineau d'Aunis (raisin noir à jus blanc)
- Production : 50 à 60 hectolitres / hectare
- Vinification à basse température, 16° à 18 °c après saignée ou pressage.
- Embouteillage : 6 mois après la récolte

Dégustation d'un Rosé de Loire :

Ce vin, de couleur saumon, conjugue un goût subtil, à la fois, léger et fruité, néanmoins sec. Il est savoureusement rafraîchissant et désaltérant.

Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 2 ans.
- Température de service de 8° à 10° c.
- Idéal pour les déjeuner d'été, les barbecues entre amis.

