



Lafollie Rosé

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la qualité des raisins. Les vignes sont entretenues avec soin pour préserver les arômes délicats des cépages.
- Vinification : Vinification par saignée ou pressurage à basse température, afin de capturer la fraîcheur et les arômes fruités du Rosé.
- Élevage : Le vin est élevé en cuve inox pour maintenir sa légèreté et sa fraîcheur.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Rose pâle, presque grise, évoquant la délicatesse du vin.
- Nez : Notes poivrées et fruitées, avec une belle fraîcheur.
- Bouche : Souple et légère, un vin sec offrant une belle vivacité en finale.

ACCORDS METS ET VIN

S'accommode parfaitement avec :

- Salade composée.
- Barbecue.
- Pizza, couscous.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols variés du Val de Loire, favorisant la vivacité et l'expression des cépages. (Cabernet, Pinot Noir et Pinot d'Aunis.)

APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

ASSEMBLAGE

Cabernet, Pinot Noir et Pinot d'Aunis, créant une belle harmonie entre fruité et légèreté.

CARACTÈRE

Le Rosé "Lafollie", également appelé « gris » en raison de sa robe rose pâle, offre souplesse, légèreté et une fraîcheur agréable, parfaite pour les soirées estivales.

CONSUMMATION

À déguster dans les 2 ans suivant la mise en bouteille pour profiter de sa fraîcheur et de son équilibre.

TYPES DE VERRE

Verre à vin rosé, légèrement évasé, permettant de libérer les arômes et de conserver la fraîcheur.