

Rosé Attitude

AOC SAUMUR ROSE

COMMUNE : TURQUANT et MONTSOREAU

TERROIR : Argilo-calcaire

SITUATION : coteaux surplombant la Loire

CÉPAGE : Cabernet Franc 100%

AGE : 30 ans en moyenne 70 ans pour les plus vieilles

MODE DE CONDUITE : L'enherbement est pratiqué pour maîtriser la vigueur, L'éclaircissage vient réguler le rendement par souche.

RECOLTE : Vendange totale de raisins très fruités (choix des parcelles) (Degré de récolte allant de 12 à 13 %vol, acidité totale environ 4.5)

VINIFICATION : Macération de 12 à 24 heures puis pressurage direct sans foulage ni éraflage, Débourage statique à basse température. La vinification est thermo régulée jusqu'à l'obtention d'un vin tendre.

DÉGUSTATION :

Oeil : Robe rose orangé à reflets violets.

Nez : Très grande richesse aromatique, on retrouve l'aspect florale mais surtout les Fruits très frais : fraise framboise groseille.

Bouche : on retrouve tous les fruits avec une bonne Persistance.

ACCORDS METS/VINS : A l'apéritif mais aussi tout au long d'un repas d'été servir très frais.



SCEA RETIVEAU

54, rue des Martyrs - 49730 Turquant

Tél. 02 41 38 10 92

www.domainedeschampsfleuris - e-mail : retiveau.denis@orange.fr

