



ROSE DE LOIRE 2023

Le Rosé

Appellation d'Origine Protégée
Mis en bouteille au Domaine

VIGNOBLE

Cépage : assemblage Cabernet Franc (50%)
et Grolleau (50%)

Terroir : type argilo-graveleux

Culture : en conversion BIO

PRODUCTION ET VINIFICATION

Fermentation : cuve inox basse
température

Elevage : 3 à 4 mois sur lies fines

POTENTIEL DE GARDE ET SERVICE

Jusqu'à 2 ans en cave,

Température : entre 8 et 10°C



DEGUSTATION

Robe : rose cristalline, allant vers la
framboise d'une légère intensité,
belle brillance

Arômes : généreux et expressif,
arôme de pamplemousse et petits
fruits rouges à noyaux

Bouche : attaque fraîche et fruitée,
milieu de bouche élégant, belle
longueur

ACCORDS GASTRONOMIQUES

A l'apéritif

Pour accompagner un tartare de
bœuf, une salade d'été, un buffet
froid, des brochettes de légumes

BIO sur le millésime 2024



Domaine des Coteaux Blancs - La Volerie - 49290 Chalonnes-sur-Loire

+33 (0)2 41 78 27 97 / +33 (0)6 85 86 04 04

coteauxblancs@orange.fr www.coteauxblancs.fr

