

ROSÉ DE LOIRE

2020



Cépages : 50% Grolleau, 50% Gamay

Terroir : limons argilo-sableux et sables argilo-graveleux

Vinification :

Assemblage de parcelles âgées de 40 ans, vendanges manuelles. Pressurage lent, débouillage à froid, fermentation entre 16 et 18°C.

Élevage 6 mois en cuve. Pas de sucre résiduel, 11%vol.

Dégustation:

Robe brillante rose pâle avec reflets saumonés.

Nez expressif aux arômes de bonbon anglais, fruits rouges (fraise, ...).

La bouche possède une belle fraîcheur, de la gourmandise et une longueur aromatique.

Accords:

Se mariera avec des grillades, à l'apéritif ou des salades estivales. Servir entre 8 et 10°C.



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays

49290 Chaudefonds-sur-Layon

ROSÉ DE LOIRE

2020



Grapes varieties: 50% Grolleau, 50% Gamay

Terroir : Clay-loam, schist subsoil

Vinification :

Blend of parcels aged of 40 years old. Hand harvested, slow pressing, cold settling. Alcoholic fermentation temperature between 16 and 18°C. Ageing of 6 months in tank. Dry wine. 11%vol.

Tasting:

Pale pink color.

Expressive nose of candy, with red fruits notes (strawberry).

Refreshing and greedy wine.

Food pairing :

Enjoy with grilled meats, summer salads and for the aperitive.

Serving temperature between 8 and 10°C.



Domaine des Hauts Perrays
Lieu-dit les Hauts Perrays

49290 Chaudefonds-sur-Layon