



## Rosé

AOC Chinon Rosé

Millésime : 2018

Cépage : 100% Cabernet Franc

**Terroir** : principalement des limons sableux de plateaux, au lieu-dit « Le Saut Au Loup », sur la rive gauche de l'AOC Chinon.

**Age des vignes** : 25 à 30 ans

**Vinification** : Vinification en cuve. Assemblage de 70 % de rosé de pressurage direct et de 30 % de saignée.

### Analyses :

- Acidité totale : 3,7 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- pH : 3,33
- Degré alcoolique : 13,5 °
- Sucres résiduels : <0.3 g/L
- Fermentation malo-lactique non faite.

### Commentaires de dégustation :

- L'oeil : rose clair et brillant
- Le nez : arômes de fleurs blanches et d'agrumes
- La bouche : attaque franche et ample. Belle richesse en bouche, fruitée et persistante

### Conseils :

- Température de service: 10-12°C (52°F)
- Accords met/vin : Apéritifs, salades composées, tartes salées, grillades...

