

Jean de la Roche

AOP Rosé d'Anjou

rosé



LA DÉGUSTATION

Robe : Rose bonbon plutôt intense.

Nez : Intense en fruits rouges et agrumes.

Bouche : Très fruitée, bien équilibrée. Une belle longueur en bouche grâce à la sucrosité de cette cuvée.

Accords mets et vins : Salade, cuisine épicée, framboisier.

Température de service : 8°C

LA VINIFICATION

Cépage : Grolleau Noir, Gamay et Grolleau Gris.

Type de vinification et particularités :

Pour plus de rapidité pendant la phase pré-fermentaire, nous utilisons la flottation qui permet un débourbage en quelques heures et un départ en fermentation plus rapide. Le vin est coupé de tout contact avec l'air avant et après la fermentation. Tout cela permet d'avoir des vins plus aromatiques et plus intenses.

Temps d'élevage : 6 mois en cuves.

LE VIGNOBLE

Produit à partir de vignes situées au Sud d'Angers, les raisins sont issus de deux grandes familles de sols. Les sols à base de schistes ardoisiers et les sols à base de Tuffeau. La combinaison de terroirs et le climat tempéré de région, permettent à l'Anjou de produire trois grandes AOP Rosées que sont : le Rosé de Loire (sec), le Rosé d'Anjou (demi-sec) et le Cabernet d'Anjou (doux). Le rosé d'Anjou est l'AOC la plus exportée du vignoble angevin.

Ce Rosé d'Anjou est tendre et légèrement sucré.

