

Rosé d'Anjou

« La Jolie Quille »

Cépage 100% Grolleau

Découverte Sensorielle

La robe présente de belles nuances rose bonbon.

Le nez se livre progressivement sur des notes printanières : les fruits rouges (fraise et framboise) explosent de fraîcheur, puis une touche de pêche de vignes et de fleurs envoient. La bouche est ronde et veloutée, suave, avec une douce sucrosité parfaitement équilibrée par l'alcool et une très légère acidité

Conseil de dégustation

Servis à 4/5°C, ces rosés sont de merveilleux vins de conversation et de gourmandise qui accompagneront :

- en apéritif des pruneaux chauds au lard
- en entrée avec des rillauds chauds ou des melons garnis de fruits rouges
- de la cuisine exotique, orientale ou asiatique très épicée
- en dessert des tartes ou coupes de fruits rouges frais



Domaine *des* moulins

Vins de Loire