

Rosé de Loire



Cépage 100% Grolleau Noir

Découverte Sensorielle

De très belle intensité, la robe rubis possède de délicates nuances violacées presque bleu-tées.

Le nez est suave et envoûtant. La rondeur des fruits rouges (fraises, framboises, groseilles) est rehaussée par une impression de fraîcheur puis une touche « lactée » apporte de la suavité au vin.

La bouche est très ronde, délicatement suave, ce qui en fait un très joli rosé sec de garde et de gourmandise.

Conseil de dégustation

Il révélera toutes ses qualités intrinsèques et gustatives à une température de 8 à 10°C. Ce vin très fruité pourra s'associer à de nombreux mets :

- salades composées (salade de Civelles de Loire, taboulé à la menthe, salade de champignons de Saumur frais à la ciboulette citronnée, duo de crabes)
- des poissons grillés (maquereaux, sardines, friture d'éperlans)
- des pizzas et autres spécialités d'Europe du Sud (pâtes fraîches)
- des grillades de viandes blanches, des brochettes ou des volailles en sauce.

Domaine *des* 2 moulins

Vins de Loire