

DOMAINE des deux MOULINS

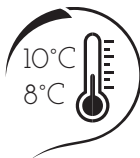


Rosé de Loire



Cépage

*Grolleau noir
Grolleau gris
Pineau d'aunis*



Température de service

Entre 8 et 10°C



Accords mets et vin

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)*
- *Poissons grillés (maquereaux, sardines, friture d'éperlans)*
- *Pizzas et autres spécialités d'Europe du Sud (pâtes fraîches)*
- *Grillades de viandes blanches, des brochettes ou des volailles en sauce.*



Découverte sensorielle

D'un merveilleux rose pâle, ce rosé de Loire offre un nez aux notes de fruits rouges avec d'agréables touches d'agrumes. La bouche est ronde et subtile, un vin de gourmandise bien équilibré.



www.domaine2moulins.com

20 route de Martigneau - 49610 Juigné-sur-Loire
02 41 54 65 14 | contact@domaine2moulins.com

