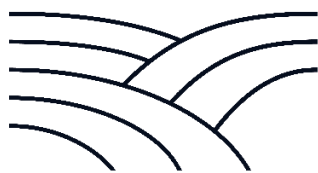


LEFORT



DOMAINE DE VILLENEUVE



ROSÉ DE LOIRE

CÉPAGES :
Cabernet Franc, Grolleau, Gamay

Terroir : argilo-schisteux
Degré : 12.5%

VINIFICATION :

Récolte mécanique qui se fait uniquement le matin dès 5h00 jusqu'à 13h00 pour bénéficier des températures clémentes de la nuit et protéger la récolte de l'oxydation. Après un pressurage doux, les jus sont flottés puis mis en fermentation à basse température pour exprimer tous les arômes et préserver la fraîcheur du fruit. Après acheminement complet de la fermentation alcoolique, est fait un petit soutirage avec un élevage sur ses lies afin d'affiner l'enveloppe de bouche et de fixer des teintes et arômes puis filtration et conditionnement.

DÉGUSTATION :

Notre Rosé de Loire est issu de l'assemblage précoce en fin de fermentation alcoolique de grolleau noir pour son côté épicé, de gamay pour son côté bonbon et sa fraîcheur en final de bouche. Une touche de cabernet franc pour sa structure en bouche et enfin parfois un complément de pinot noir. Ce vin s'ouvre sur un nez complexe entre les arômes de bonbon, d'épices et de notes grillées et une bouche toute en finesse et en longueur.

ACCORDS METS & VINS:

À servir très frais entre 8°C et 10°C.
Ce profil de vin sec accompagne tous les instants d'un repas entre amis, en apéritif, avec des salades mais aussi avec des grillades.

CONDITIONNEMENT :

Disponible en bouteille de 0.75cl et en Bag-in-Box de 5L - 10L ou 20L.

DOMAINE DE VILLENEUVE
LEFORT ET FILS
3, Villeneuve - Trémont
49310 LYS HAUT LAYON

Tél. : 02.41.59.40.26
E-Mail : gaeclefortetfils@orange.fr
<http://www.domainedevilleneuve.fr>