



Rosé de Loire AOC 2008

Dégustation faite par Alain SEGELLE

Belle robe à la teinte rose pivoine bien rosée. Belle limpidité.

Reflets vifs et chatoyants à la fois.

Nez plaisant et chaleureux à la fois. Notes fruitées de diversité aromatique un peu sur le noyau et des épices tannoïdes, sur un fond de pastèques ou de tomate très mûres.

Bouche dotée d'un gentille attaque, laquelle laisse place assez vite à une certaine virilité et vinosité. Joli vin à recommander l'été pour épouses de machinistes autour de buffets campagnards et de barbecue parties aussi diverses que rocambolesques.

De quoi y mettre de l'ambiance... tout en consommant avec modération, bien sûr.

Tout se passe au niveau du poitrail et des avant-bras... les fesses étant un tant soi peu ramollies. A chacun son style... de vin bien sûr. T°: 7 °C

Caractéristiques

Cépage : 70 % de grolleau, 30 % de cabernet franc.

Terroir : sable argileux micacé.

Récolte : mécanique.

Vinification : fermentation à température contrôlée après macération de courte durée.

Accord : Salade estivales, cuisine provençale.

Analyse

% volume acquis : 11,80 % du volume

SO2 Total : 45 mg/l

Acidité totale : 4.23 g/l