



Rosé d'1 jour

Vin de table de France L. 2008// vol. 8,5%

Dégustation faite par Alain SEGELLE

Fine robe à la teinte rose pâle ; jolis reflets lumineux à la teinte saumon pâle. Belle brillance. (Minuscules perles de CO² principalement sur le fond du calice du verre).
Nez agréable. Plaisantes senteurs fruitées de fruits bien mûrs, à la limite compotés : grenades, groseilles, bergamotes, tomates cerises, rhubarbe, bigarreaux, ...
Fines constance aromatique, en constance sur les fruits à noyaux de pêches de vigne, de noix et de noisettes fraîches, de pistaches.
Bouche à la fois riche et suave.

D'une très jolie tendance amoureuse. Attaque fragile, vite envahie de gourmandise, de douceur angevine, d'onctuosité et sucrosité également.
Avec un très amène aspect câlin on savoure à la fois une chaire pulpeuse et des notes de fruits à noyaux bien mûrs (pêches, nectarines, ...) Evolution langoureuse en bouche, sans lourdeur (Vol. 8,5 %) et d'un malin plaisir gusto-olfacto-tactile.
On se surprendrait à le savourer tel les délicieux Rosé ou Cabernet d'Anjou d'autrefois... avant que le commerce prenne le dessus du réel plaisir de ces vins angevins d'antan.
Une véritable gourmandise à (re)découvrir à T : 8°C.

Caractéristiques

Cépage : Grolleau Gris

Terroir : Schiste

Récolte : manuelle

Vinification : pressurage direct, levures indigènes.

Accord : apéritif, dessert fruits rouge

Analyse

% volume acquis : 10.65 % du volume

SO₂ Total : 60 g/l