

VAGUE ROSE

AOC SAUMUR-ROSE

COMMUNE : TURQUANT et MONTSOREAU

TERROIR : Argilo-calcaire

SITUATION : Coteaux surplombant la Loire

CÉPAGE : Cabernet Franc 100%

AGE : 30 ans en moyenne 70 ans pour les plus vieilles

MODE DE CONDUITE : L'enherbement est pratiqué pour maîtriser la vigueur, L'éclaircissage vient réguler le rendement par souche.

RECOLTE : Vendange totale de raisins très fruités (choix des parcelles) (Degré de récolte allant de 12 à 13%vol, acidité totale environ 4.5)

VINIFICATION : Macération de 12 à 24 heures puis pressurage direct sans foulage ni éraflage, Débourage statique à basse température. La vinification est thermo régulée jusqu'à l'obtention d'un vin tendre.

DEGUSTATION :

Œil : Robe rose orangé à reflets violets.

Nez : Très grande richesse aromatique, on retrouve l'aspect floral mais surtout les fruits très frais : fraise framboise groseille.

Bouche : On retrouve tous les fruits avec une bonne persistance

ACCORDS METS/VINS : A l'apéritif mais aussi tout au long d'un repas d'été servir très frais



DOMAINE DES DAMOISELLES

Vignoble RETIF Route des vins 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY

06.11.36.11.26 www.desdamoiselles.fr e-mail : domaine@desdamoiselles.fr