

AOP Saumur Mousseux Brut Rosé

Perle de Rosé



- ❖ **Cépage** : 70% Cabernet Franc, 30% Grolleau noir
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Elevage** : De 12 à 18 mois sur latte
- ❖ **Age de la vigne** : 30 ans
- ❖ **Récolte** : Mécanique
- ❖ **T° de dégustation** : 6 à 8°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Occasion de fêtes, vin d'apéritif, dessert, vin de soleil

❖ **Commentaire de sommelier :**

Dans un style de Rose concentrée avec de belles notes de fruits noirs, tels que la prune et le pruneau, suivies par des arômes de cassis et de pain d'épices.

Ce vin se présente d'une couleur rose orangé qui développe un nez composé de fruits noirs rappelant des notes de framboise et pruneau, suivies par des notes légères de vanille et caramel. Après quelques minutes, le vin s'ouvre dans un style plus floral présentant des arômes de pétales de roses. Le palais est sec, puissant, continuant avec ces arômes de fruits noirs, développant des notes de chocolat blanc ainsi qu'une touche de miel d'acacia. La bulle est fine et élégante. Un vin parfait pour un apéritif rafraichissant.

Ce vin peut s'accorder d'une façon merveilleuse sur des viandes blanches à sauce crémeuse ou même sur des desserts à fruits d'été.



Domaine Armand David

122 Route du Puy Notre Dame
Messemé
49260 Vaudelnay
France

02 41 52 20 84

contact@armand-david.com



www.armanddavid.com

