

AOP Rosé de Loire

Plaisir d'été



- ❖ **Cépage** : 100 % Grolleau Noir
- ❖ **Type de Sol** : Argile sur Silex
- ❖ **Elevage** : Cuve inox
- ❖ **Age de la vigne** : 30 ans
- ❖ **Récolte** : Mécanique
- ❖ **T° de dégustation** : 6 à 8°C
- ❖ **Accord mets & vins** : Dessert léger, pâtisserie, salade (Vin de soleil)

❖ **Commentaire de sommelier :**

Ce rosé est un joli vin d'été, croustillant, frais et léger.

Ce vin présente une couleur d'un rose pâle dominée par des notes légères de fruits d'été tel que des fraises des bois et cerises suivie par des notes provençales et quelques touches d'épices.

Dans un style Rosé sec, frais et léger, ce vin s'appréciera à merveille sur des journées ensoleillées pour apporter un brin de fraîcheur.



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

