



SAUMUR ROSE 2019



PRODUCTION

Cépages : 100 % Cabernet franc
Terroir : Argilo-calcaire
Situation : Coteaux
Superficie : 1 hectare
Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.
Rendement : 45 hl/ha



VINIFICATION

La récolte du cépage Cabernet franc a été réalisée le 27 septembre et du 4 octobre 2019 à une belle maturité sur la parcelle des Commanderies.

La vendange a été entièrement égrappée, puis un pressurage direct a permis d'obtenir cette couleur très claire.

Un léger débouillage, puis une fermentation à basse température ont permis d'affiner la structure pour valoriser au mieux le potentiel qualitatif et aromatique. L'élevage court a été adapté à la sortie précoce de ce type de vin frais et flatteur avec une mise en bouteilles fin Décembre 2020.

Degré : 137° - Acidité : 4 - Sucres résiduels : <1 g



SERVICE : 8-9 °

A consommer dès maintenant et sur 1 à 2 ans.



DEGUSTATION

La robe est rose très pâle et possède de jolis reflets saumon. C'est avec une gourmandise, que **le nez** se livre avec une tendresse et une belle vivacité, avec des arômes de petits fruits rouges (cerises, framboises et groseilles) qui côtoient les arômes de pêches de vigne et de bonbons apportés par la fermentation à basses températures.

La bouche est à l'image du nez, gourmande, explosive de fruits rouges et d'agrumes et on perçoit une belle fraîcheur très ligérienne.

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

Ce vin très fruité pourra s'associer à de nombreux mets:

- Salades composées (salade de civelles de Loire, taboulé à la menthe, salade de champignons de Saumur frais à la ciboulette citronnée, duo de crabes...),
- Poissons grillés (maquereaux, saumon, sardines, des fritures d'éperlans...)
- Pizzas et autres spécialités d'Europe du sud (pâtes fraîches)
- Grillades de viandes blanches, brochettes...ou volailles en sauce.

