

domaine Rompillon

FICHE TECHNIQUE - ROSE DE LOIRE



Appellation : AOP Rosé de Loire

Type de vin : vin rosé sec

Cépage : Gamay 20% - Grolleau 30%
Cabernet franc 50%

Terroir : schistes

Type de vinification :

Pressurage direct sur 1/3 et macération pelliculaire sur 2/3 (3h maximum)

Température de fermentation alcoolique régulée

Potentiel de garde : 2 ans

Dégustation :

Paré d'une robe rose, il dévoile un joli bouquet de petits fruits rouges.

Un vin facile à boire qui laisse une agréable sensation fruitée.

Température de service : servir frais à 8°C

Alliance gourmande :

Compagnon idéal pour vos grillades. Il sublimerait vos plats méditerranéens comme une paella, un couscous, une tajine ...