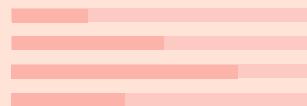




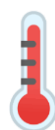
Rosé d'Anjou Champ d'Oiseaux 2022

Douceur

Puissant
Vivacité
Aromatique
Sucré



3 ans



6°C



-



AOP Rosé d'Anjou



Gamay 50 % - Grolleau 25 % - Pineau d'Aunis 25 %

20 ha – Rendement : 62 hl / ha

Terroir : Sol de graves - sableux limoneux



Macération pelliculaire 24 h. Fermentation, macération et conservation à froid



- ✓ Alcool : 11 % Vol.
- ✓ Acidité totale : 5 g / L
- ✓ Sucres résiduels : 15 g / L



Robe lumineuse et cristalline, de couleur rouge framboise. Notes de petits fruits rouges, de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur de menthe et de poivre blanc. Nos rosés tendres sont ronds et suaves, avec une sensation de vivacité qui rafraîchit la fin de bouche.



Charcuteries, grillades, volailles, surprenants sur les cuisines asiatiques légèrement épicées



Petites fritures



Rouleaux de printemps, quiches, tartes à l'oignon, salades variées.



Fruits rouges et tarte aux fraises et fruits rouges



Domaine des Trottières – LD Les Trottières Thouarcé – 49380 Bellevigne en Layon
Accueil 02 41 54 14 10 Commercial 06 50 44 88 50 www.domainedestrotties.com

