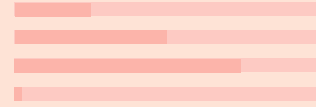




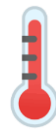
Rosé de Loire Champ d'Oiseaux 2022

Fruité

Puissant
Vivacité
Aromatique
Sucré



3 ans



6°C



-



AOP Rosé de Loire



Gamay 30 % - Grolleau 55 % - Pineau Noir 15 %

5 ha – Rendement : 63 hl / ha
Terroir : Schistes & Argilo sablonneux



Rosé de pressurage direct, fermentation & macération à froid



- ✓ Alcool : 12 % Vol.
- ✓ Acidité totale : 4,2 g / L
- ✓ Sucres résiduels : ≤ 1 g / L



Robe cristalline, de couleur rose framboise aux reflets orangés. Nez très aromatique, aux notes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de violette, de bonbon anglais. Bouche légère, souple, délicate et rafraîchissante, finale épicée et persistante.



Sur Toasts divers, Cake jambon olives, rillettes, terrines de volailles et assiettes de charcuteries Grillades de viandes blanches, de charcuteries. Volailles ou pâtes fraîches à la viande



Fromages à pâtes pressées : Cantal, Salers, Laguiole, Tomme de Savoie, Tomme de brebis



Grillades de poissons



Salades composées et salades estivales, tartes salées aux légumes.



Desserts aux fruits rouges



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

