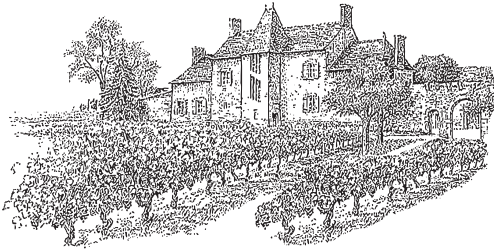


Domaine

PIED FLOND



ROSÉ DE LOIRE (SEC)

Cépages : rosé de loire Grolleau noir 70% et Cabernet Franc 30%

Terroirs : Argilo-schisteux et schisto-gréseux sur la Commune de Martigné-Briand

Critères techniques d'élaboration :

- Récoltes adaptées et séparées des deux cépages rentrant dans la cuvée.
- Extraction de la couleur et des arômes variétaux grâce à une macération pré-fermentaire à basses températures.
- Valorisation de ce potentiel qualitatif extrait (arômes, structure et couleur) par des débourbages respectueux et des fermentations alcooliques contrôlées en températures.
- Elevage adapté à la sortie printanière de ce type de vin frais et flatteur.



Découverte sensorielle :

Sa robe, de couleur cerise avec de légères nuances saumonées est étincelante.

Le nez est vif, expressif et flatteur. On retrouve la suavité des fruits rouges (fraises, framboises) et la fraîcheur des fleurs bleues (iris et violette) puis les notes de fermentation à basses températures à dominante de banane (arômes amyliques) apportent une complexité juvénile étonnante.

En bouche, l'attaque est franche et ronde, à l'image d'une pâte de fruits vanillée. La persistance aromatique est très longue, on retrouve toute la complexité olfactive dominée par la cerise et une pointe amylique.



*Toast au jambon
de pays*

Conseils de service et associations mets vins :

Il révélera toutes ses qualités intrinsèques et gustatives à une température de 8 à 10°C. Ce vin très fruité pourra s'associer à de nombreux mets :

- des salades composées,
- des poissons grillés (maquereaux, sardines...),
- des pizzas et autres spécialités d'Europe du sud (pâtes fraîches),
- des grillades de viandes blanches, des brochettes...



*Terrine de chèvre
aux olives noires*

© Jean-Michel Monnier

Domaine de Pied-Flond
Catherine et Franck Gourdon
49450 MARTIGNÉ-BRIAND
02 41 59 92 36
pied-flond@9business.fr

Conservation :

A consommer de préférence dans sa pleine jeunesse (de 1 à 2 ans) pour garder toute la fraîcheur du vin.

Jean Michel Monnier OEnologue conseil LoeP