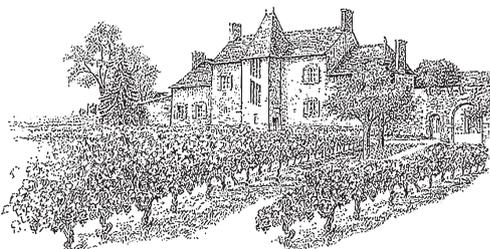


# Domaine PIED FLOND



## Saumur Brut rosé “Les sensations....”

**Cépages** : sensation Cabernet franc et Grolleau noir

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

### Critères techniques d'élaboration :

- Sélection par tris des raisins sains et mûrs.
- Pressurage délicat en pressoir pneumatique et sélection des jus avant le débouillage.
- Première fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures à 16-17°C, puis filtration du vin.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles avec un séjour de 12mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles. Dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition pour doser “l'équilibre gustatif”.



*Sorbet fruit rouge*

### Découverte sensorielle :

Tout dans cette cuvée “Sensations “ évoque le tempérament du vigneron : La finesse, l'élégance et l'éclat de la bulle

La richesse et la puissance de la robe cerise... éclatante avec la constellation de fines bulles

La générosité du fruité olfactif, tout en évocation printanières : les fruits rouges frais (fraises des bois ,cerises, groseilles...) en attaque, les fleurs bleues (iris, violette) du cabernet franc et la note poivrée du grolleau noir ligérien.

La fraîcheur et la gourmandise de la bouche, grâce a une attaque veloutée, une sucrosité raisonnable, des bulles pétillantes et une acidité tonique...



*Tarte aux framboises*

### Conseils de service et associations mets vins :

Ce vin surprenant, presque atypique qui étonnera et ravira vos amis est recommandé pour des apéritifs originaux ou les brochettes de fruits rouges, les tomates cerises, des dés de melon vont remplacer les gâteaux salés traditionnels. Consommé dans de longues flûtes, à une température de 5 à 6°C, il s'associera parfaitement à :

- des viandes blanches avec des sauces douces
- du saumon aux fraises avec un émincé de menthe et de basilic
- des desserts à base de fruits rouges (soufflets et glaces)
- de nombreux gâteaux aux fruits rouges (crumble, tourtes...)

© Jean-Michel Monnier

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

Jean Michel Monnier OEnologue conseil LoeP