

# Rosé de Loire

## Domaine de Pied Flond

**Cépages :** 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 grâce à une macération pré-fermentaire à basse température.
- Valorisation de ce potentiel qualitatif par des débourbages respectueux.
- Fermentations alcooliques contrôlées en températures.
- Elevage adapté à la sortie printanière de ce type de vin frais et flatteur.

### Découverte sensorielle :



*Toasts au jambon de pays*



*Terrine de chèvre aux olives noires*

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

**Le nez** est expressif et flatteur. On retrouve la suavité des fruits rouges (fraises, framboises) et la fraîcheur des fleurs bleues (iris et violette).

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

### Conseils de service et associations mets vins :

Il révélera toutes ses qualités 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...
- 



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

**Jean Michel Monnier** Œnologue conseil

[www.piedflond.fr](http://www.piedflond.fr) E-Mail : [pied-flond@9business.fr](mailto:pied-flond@9business.fr) FB : @piedflond Instagram : @domainedepiedflond  
Domaine de Pied-Flond 49540 MARTIGNE BRIAND Tél 02.41.59.92.36.