

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 E-Mail : pied-flond@9business.fr FB : @piedflond Instagram : @domainedepiedflond
Domaine de Pied-Flond 49540 MARTIGNE BRIAND Tél 02.41.59.92.36.