

Cuvée « 150 »

Saumur Brut Rosé

Domaine de Pied Flond

Cépages : Cabernet franc et Grolleau noir

Terroir : Argilo – schisteux sur la commune de Martigné Briand.

Critères techniques d'élaboration :

- Sélection par tris des raisins sains et mûrs.
- Macération des raisins à froid, puis pressurage pneumatique délicat et sélection des jus.
- Première fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures à 16 – 17°C, tirage et prise de mousse en bouteilles avec un séjour sur lattes de 12 à 24 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles.

Découverte sensorielle :



Sorbet aux fruits rouges



Tarte aux framboises

Finesse et élégance mais aussi éclat de la bulle ...

Richesse et puissance : sont apportées par la petite macération des raisins. La robe de couleur soutenue a été souhaitée et laisse imaginer les arômes à venir...

La bouche évoque d'abord les fruits frais printaniers (fraises des bois, cerises, groseilles...). Le cabernet franc apporte ensuite des arômes de fleurs bleues (iris, violettes). On perçoit aussi une petite note poivrée apportée par le Grolleau noir.

Fraîcheur et gourmandise en bouche, grâce à une attaque veloutée, une sucrosité raisonnable et une acidité tonique...

Conseils de service et associations mets – vins :

Ce vin surprenant, presque atypique étonnera vos amis. Servi dans de longues flûtes à une température de 5- 6°C, Il accompagnera parfaitement des apéritifs originaux (les brochettes de fruits rouges, les tomates cerises, des dés de melon...) et également :

- 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, tartes...) ou au chocolat.



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.