

DOMAINE MONCOURT



Vins de Loire et de France

Rosé d'Anjou

Appellation : Appellation Rosé d'Anjou Contrôlée

Cepages: Grolleau 40%, Pineau d'Aunis 20%, Cabernet Franc 20%

Millesime: 2015

Sol : silex, argilo-calcaire, les graveleux

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification: La vendange mécanique, 60% de récolte est pressuré directement, et 40% est mis en cuve pour une macération pelliculaire pour avoir une couleur souhaitée et le vin équilibré. Ensuite un débourage de 24 heures. Enfin une fermentation est maîtrisée entre 18 et 20° suivi d'un élevage en cuve sur lies fines pendant 6 mois jusqu'à la mise en bouteille.

Production annuelle: 50 000 - 60 000 bouteilles

Dégustation

- Robe rose aux reflets rouge framboise, ainsi que les notes saumonés
- Au nez – petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille)
- C'est un vin tendre, rond et bien équilibré.

Accords: idéal pour l'apéritif, grillades, pizza

Température de service : Servir frais 6°C

Potentiel de garde : La consommation optimale de ce vin se situe durant les premières années

Médailles: Liger d'Argent au Concours des Vins du Val de Loire d'Angers 2016



S.A.R.L. Jean-Charles MONCOURT

Rue Antoine Lavoisier 49250 Beaufort en Vallée / France

Tel +33 687152012 samoncourt@wanadoo.fr

www.domainemoncourt.fr

SIRET 40171466200 RCS B 401714662