

ROSÉ DE LOIRE

Région : Anjou – Val de Loire

Appellation : AOP Rosé de Loire

Cépages : Cabernet franc, Grolleau noir et gris

Teneur en alcool : 12%

Teneur en sucre : 0 g/L

Contenance : 75 cl



LE DOMAINE ET LE VIN

Le Domaine : Le Domaine des deux Arcs est situé au cœur de la commune de Martigné-Briand. Nous disposons de 53 Ha de vigne étendue sur différentes aires d'appellations (Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Savennières). Le domaine est en culture raisonnée depuis presque 20 ans (utilisation d'engrais vert, travail des sols, ...). Nous sommes continuellement à la recherche de méthode pour produire mieux afin de proposer des vins toujours plus sains et de meilleures qualités.

Terroir : Limon argilo-sableux sur argiles altérés

Vendange : Récolte mécanique en octobre à maturité phénolique

Vinification : pressurage doux après 10 heures de macération. Puis fermentation à 16°C, mutage au filtre tangentiel pour diminuer les doses de sulfites

Élevage : 2 mois sur lie fine



DÉGUSTATION

Robe : Rose au reflet rouge cerise

Nez : Complexe de fruits rouge légèrement muscaté

Bouche : Souple et fraîche sur le bonbon anglais



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conservation : 2 ans

Température de service : 8-10 °C

Accords mets & vins : Salades estivales, grillades

DOMAINE DES DEUX ARCS

11 RUE DU 8 MAI 1945 - MARTIGNÉ-BRIAND - 49540 TERRANJOU

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

