

Cépages :

Cabernet - Gamay

Vin Rosé de Loire

APPELLATION CONTRÔLÉE

VIGNOBLES

VIOLINE DU ROY

Val de Loire



Degré d'alcool : 13%

Terroir : Sols argiles à silex sur les coteaux sud du Cher

Rendement : 55 hl/ hectare

Travail de la vigne : Taille courte et Guyot simple ; Enherbement inter-rang ; Vigueur contrôlée ; Vendange à maturité optimale

Vinification : Issu de pressurage de raisins rouges à jus blanc, les baies sont pressées dès qu'elles arrivent au chai. Cela permet une diffusion limitée de la couleur dans le jus. Laissé très peu de temps au contact de la peau du raisin, le moût est délicatement coloré. La fermentation se déroule ensuite à basse température pour garder la fraîcheur des arômes.

Production annuelle : 20 000 bouteilles

Conservation : 2 ans

Dégustation : Ce vin fruité peut se boire en apéritif ou durant un repas. Bien frais c'est un vin d'été. Nous vous suggérons de le déguster aromatisé d'un léger sirop de fruit (pamplemousse, ...).

Accompagnement : Barbecues, grillades et entrées

Température de service : Entre 8° et 10°

VINS & BOISSONS DES BORDS DE LOIRE

VBBL EXPORT

4 Chemin de la Chapinière - 41110 CHATEAUVIEUX
Téléphone: +33 (0) 9 71 59 82 81 - Fax: +33 (0) 2 54 75 03 31

info@vbbllexport.com

www.vbbllexport.com

WINES & DRINKS
VBBL EXPORT
LOIRE VALLEY