

BARTON & GUESTIER

DEPUIS 1725

ROSE D'ANJOU 2022


PRODUCTION

Appellation Rosé d'Anjou Contrôlée


Région : Vignoble situé dans la vallée de la Loire, entre Tours et Nantes.

Cépages : 75 % Grolleau, 25% Gamay.

 Sol : Calcaire avec schiste.

 Climat océanique, tempéré avec de faibles écarts thermiques.


Vinification : Foulage des raisins – macération de quelques heures – pressurage – fermentation alcoolique à basse température puis stoppée par le froid.


 Elevage : Fermentation en cuves stoppés par le froid pour augmenter la teneur en sucre résiduel.


Format disponible : 75cl.

DEGUSTATION

 Robe rose brillante.

 Nez fruité mêlant des arômes de fraises des bois à des notes de cerises à l'agitation.

 Une bouche tendre et gourmande. Bel équilibre avec une finale longue et rafraîchissante.

 Apéritif, salades, cuisine exotique, sushi.
Servir entre 8°C et 10°C.

AWARDS

A venir



Les Jardins de la Reine

La région d'Anjou est réputée pour ses magnifiques jardins à la française, conçus à la Renaissance pour les Reines de France.



Santé et Environnement

Convient aux vegans

B&G

Enjoy our quality responsibly

www.barton-guestier.com

