

# ROSÉ



## Le Luron de la Tour 2016



## GABERNET D'ANJOU



### CEPAGES

Cabernet Sauvignon 100 %

### TERROIR

Argilo – Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures.

### VINIFICATION

Légère macération pelliculaire, afin d'extraire les arômes de fruits et obtenir une délicate robe rose. Débourbages répétés et contrôlés pour affiner la structure.

Maîtrise des températures au cours de la fermentation alcoolique pour sauvegarder toute la richesse et la finesse des arômes, puis mutage au froid lorsque l'équilibre structurel du vin est atteint.

Mise en bouteille au printemps.

### DEGUSTATION

Servir frais, 8°C.

### ACCORD METS ET VINS

Le Luron de la Tour 2015 se déguste à l'apéritif, avec brochettes de fruits rouges, de melon, de magrets fumés, de rillauds, de boudins antillais.

Il sera très apprécié sur les desserts à base de fruits rouges : tarte aux fraises, crumble...