



Le 30 Boisselées 2016

ROSE DE LOIRE

CEPAGES

Assemblage Pinot Noir – Cabernet Franc

TERROIR

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

VINIFICATION

Récoltes adaptées et séparées des deux cépages rentrant dans la cuvée. Extraction de la couleur et des arômes variétaux grâce à une macération pré-fermentaire à basses températures.

Valorisation de ce potentiel qualitatif extrait (arômes, structure et couleur) par des débourbages respectueux et des fermentations alcooliques contrôlées en température.

Elevage adapté à la sortie printanière de ce type de vin frais et flatteur.

DEGUSTATION

Servir à 8 - 10°C

ACCORD METS ET VINS

Le 30 Boisselées 2015 sera très apprécié à l'apéritif.

Ce vin estival s'associe aux salades composées, poissons grillés, pâtes fraîches, brochettes et autres grillades.