



## 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.