

Roz'Avel

Vin de France rosé

Un rosé entre gourmandise et fraîcheur pour garder le cap lors des repas d'été... ou louvoyer sereinement tout au long des autres saisons !



Millésime	2021
Cépage	Gamay 70%, Grolleau gris 30%
Terroir	Anjou noir, val de Loire, terroirs des Bruandières et de l'Aiglerie
Sols	Galets de quartz, cinérite
Age des vignes	de 30 à 60 ans
Rendements	15 hl / ha
Vol/alc	12,5 % vol
Certification	Ecocert



Vinification

Vendanges manuelles en caisses de 20 kg. Fermentations naturelle (levure indigènes) et élevage de 6 mois en barriques de 400 l.
Mis en bouteille le 28 avril 2022 au domaine.

Notes de dégustation

Faites le plein de fraîcheur avec un bouquet expressif d'arômes d'agrumes et de fleurs d'amandier. En bouche, la vivacité est présente de l'attaque à la gorgée au sein d'un corps structuré. Les amers de fin de bouche autoriseront une cuisine travaillée bien au-delà de la salade estivale !

Pour l'apprécier

Servi autour de 12°C, ce rosé accompagnera les plats estivaux et les côtelettes au barbecue. Il supplantera à merveille un vin blanc sur un poisson grillé au fenouil, une terrine de poulet au citron ou une blanquette de fruits de mer. Ce rosé de repas saura tout aussi bien éveiller vos papilles à l'apéritif.

Terre de l'Élu

Thomas et Charlotte Carsin
Le Clos de l'Élu, Rte de Bellevue
49190 St Aubin de Luigné
Tél : 02 41 78 39 97
chai@terredelelu.com
www.terredelelu.com

— — — — —
★
— — — — —
TERRE DE L'ÉLU

Charlotte et Thomas Carsin, vigneron

Mise en bouteille: 04/2022
MAJ : 04/2023