



📖 Ce vin **Rosé** provient du cépage Abouriou. Ce cépage rouge originaire du Sud-Ouest est peu connu : il a cependant retenu l'attention de plusieurs viticulteurs nantais : il est généreux et se prête parfaitement à la production de rosés

*Cépage : Abouriou de sélection clonale*

*Terroir : ➤ Coteaux exposés au sud-ouest*

*➤ Sol sableux sur micaschistes*



🍷 Des contrôles de maturité sont réalisés régulièrement pour viser la date optimale de vendange. La machine à vendanger conduite avec précision permet de recueillir rapidement les baies mûres. Récolte mécanique

🍷 **Le pressurage direct** lui confère sa finesse et une couleur rose plus ou moins pale suivant le millésime

🍷 **Le débourage** d'une durée de 12 à 18 heures et filtration des bourbes permet à la fois d'extraire la substance de ce vin rosé et de l'affiner.

🍷 La **fermentation alcoolique** à 15- 20 °C permet de révéler ses arômes de fruits rouges : groseille, fraise et certains millésimes de pêche sanguine.

🍷 Ce vin rosé se caractérise par son fruité, sa légèreté et de la fraîcheur : en somme, c'est le **vin de l'été**. Il s'accorde aussi avec la **cuisine méditerranéenne : paëlla, pizzas, pâtes à l'italienne.**