



Les vins de cépages du Domaine de la Tourlaudière

Le Cabernet rosé

Terroirs :

Sols sablonneux, limons et gabbros (Green rock). Vendanges mécaniques. Macération « d'une nuit » durée dix à dix huit heures. La fermentation malo-lactique est évitée afin de laisser toute sa fraîcheur au vin.

Origine :

Le Cabernet regroupe deux cépages de la même famille : le «Cabernet Franc» et le «Cabernet Sauvignon». Dans l'élaboration de ce Vin de Pays rosé, le Cabernet Sauvignon a été choisi afin d'obtenir un produit alliant vivacité et richesse aromatique.

Le vin :

Ce rosé « d'une nuit » possède une belle couleur rose soutenue avec des reflets mauves. Il exhale des parfums de groseilles et de fruits noirs. En bouche on dénote



un équilibre agréable entre la fraîcheur et la rondeur.

Ce Cabernet Sauvignon Rosé possède suffisamment de structure pour être conservé 3 ans.

A table :

Le Cabernet Sauvignon rosé du Domaine de la Tourlaudière se sert entre 10 et 12°. Il accompagnera agréablement les pizzas, les fougasses, les grillades, la cuisine méditerranéenne ainsi que la cuisine asiatique.

Domaine
de la Tourlaudière



CABERNET SAUVIGNON

Pétillon & Gaubert
VIGNERON

Marches de Bretagne

