

# VAL DE LOIRE - IGP A CORBEAU

## Domaine de la Tourlaudiere



### Situation

Le Rosé du Domaine de la Tourlaudière est un issu de la parcelle de Corbeau à Vallet.

### Cépage

50% Pinot Gris

50 % Cabernet Sauvignon

### Terroir

Gabbros

### Vinification

Les raisins sont récoltés et acheminés avec soin jusqu'au pressoir. Après pressurage, la fermentation se réalise avec des levures indigènes. Afin de respecter la fraîcheur et la typicité aromatique la fermentation malo lactique est évitée et températures de fermentation sont maîtrisées.

Le vin est ensuite élevé six mois sur lies fines avant mise en bouteille.

### Mise en bouteille

A la propriété

### Dégustation

Ce Néo Rosé type Loire présente une belle couleur rose pale. Il développe des arômes de groseille et de fraise. La bouche légèrement épicée en attaque termine sur des notes gourmandes de fruit mur.

### Accords Mets et Vin

Ce Rosé sec et fruité sera excellent à l'apéritif. Il accompagnera à merveille vos grillades et salades composées.

### Garde

5 ans



	Quantité
2015	832 bouteilles
2017	900 bouteilles ( Mars 2018)
2015	120 Magnums

	Conditionnement
Rabat rentrants	6 X 75 cl
Caisse export	12 X75 cl