

Le Clos des Sables La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

Olivier Picherit
olivier.picherit@orange.fr

Vins BIO
Organic Wines
Ecocert®

Viticulteur
+(33) 6 84 63 65 28

www.clos-des-sables-vins.fr

FICHE TECHNIQUE

AOP ROSE D'ANJOU

Situation : Au coeur de l'appellation Layon à 20 minutes d'Angers , un coteau composé de schiste en profondeur , sable et gravier en surface, particulièrement bien exposé .

Cépage : GROLLEAU 100%

Vinification : vendange à maturité , macération de 12 heures avant pressurage pour obtenir un maximum de fruit et d'arômes . Fermentation avec contrôle de la température pour garder une fraîcheur aromatique . Maintien de sucres résiduels modéré pour garder le fruit (autour de 10 grammes)

Dégustation : Rosé demi-sec avec une belle robe de couleur rose saumon . Nez discret floral et fruité.En bouche , une attaque moelleuse qui confirme la richesse aromatique avec un support finement acide et un final légèrement caramélisé .

Accords Mets / Vins : Servir entre 8 et 10°C . Frais à l'apéritif , il pourra aussi accompagner les salades composées , les barbecues et surtout les plats épicés ou sucrés .

Geographic situation : in the heart of Layon area , 20 minutes south of Angers .Schist at depth, with a surface layer of sand and gravel including favourable exposure .

Grape variety : GROLLEAU 100%

Wine making process: harvest with maturity , short maceration (12h) to keep maximum fruit extraction .Fermentation at controlled temperature preserves the delicate aromas. Limited residual sugar (around 10 g) .

Tasting : A medium-dry rosé , with fruit overtones and slightly spicy . Has to drink young and fresh.

Affinity with food : Best enjoyed between 8 to 10 ° celsius . Fresh for aperitif or with mixed salads , barbecues as well as spicy or asian dishes .