

***Le Clos des Sables*** La Raimbaudière 49380 Champ sur Layon

Olivier Picherit  
olivier.picherit@orange.fr

certifié BIO  
Organic wines  
Ecocert®

Viticulteur  
+(33) 6 84 63 65 28

[www.clos-des-sables-vins.fr](http://www.clos-des-sables-vins.fr)

## FICHE TECHNIQUE

### AOP ROSE DE LOIRE

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 12 heures , pour obtenir un maximum de fruit et d'arômes avant pressurage .Fermentation avec contrôle de la température . Le cas échéant Fermentation malo-lactique pour baisser naturellement l'acidité.

Dégustation : Rosé sec plus coloré que la moyenne . Nez discret et épicé typique du Grolleau .En bouche , une attaque sur le côté sec du vin puis sur le fruit et un final légèrement poivré .

Accords Mets / Vins : Servir entre 8 et 10°C . Frais à l'apéritif ou bien du hors d'oeuvre aux crustacés , il affectionne aussi les charcuteries et les grillades .

---

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: Grapes harvested with maturity ,12 h maceration process to extract fruit and aromas .Fermentation process at controlled temprature . When necessary Malo lactique fermentation process to decrease acidity naturally.

Tasting : A coloured dry rosé . Discrete nose slightly spicy . The mouth shows a dry start before a fruit expression and peppered final .

Affinity with food : Best enjoyed between 8 to 10 ° celsius . Fresh for aperitif or from starters to sea food ,you will also enjoy it with charcuteries and mix grill .