

Bateliers de Loire Rosé d'Anjou 2022

LA DÉGUSTATION

ROBE :

Rose pâle (pomelo) avec des reflets bleutés

NEZ :

Belle intensité d'agrumes et de fruits rouges frais

BOUCHE :

Attaque souple et fruitée, notes acidulées en final

DU VERRE À L'ASSIETTE

ACCORDS METS – VIN :

Salades exotiques
Cuisine mexicaine
Framboisier

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°C

INFOS VIN

STYLE DE VIN : Rosé demi-sec

CÉPAGES : 70% Grolleau Noir – 30% Gamay

VINIFICATION : Pressurage direct et vinification
en cuve inox puis mutage par le froid

TEMPS D'ÉLEVAGE : Élevage en cuve inox 6 mois avant
embouteillage

ALCOOL : 11% vol

SUCRES RÉSIDUELS g/L : 12

REMY PANNIER
MAISON FONDÉE EN 1885

