



**Cépages :** Grolleau noir et gris, une pointe Cabernet franc

**Terroirs :** Schistes beiges et argilo- schisteux sur la commune de Martigné – Briand

**Millésime :** 2018

**Critères techniques d'élaboration :**

- Récoltes adaptées et séparées des deux cépages rentrant dans la cuvée du 26.09.2018 puis du cabernet franc 10 jours plus tard.
- Extraction de la couleur et des arômes variétaux grâce à un pressurage direct dans un pressoir pneumatique à l'abri de l'oxygène, afin d'avoir une couleur légère et délicate.
- Valorisation de ce potentiel qualitatif extrait (arômes, structure et couleur) par des débourbages respectueux et des fermentations alcooliques contrôlées en températures à 16°C, de l'ensemble de la cuvée, assemblée au fur et à mesure des récoltes.
- Mutage au filtre tangentiel, afin de sauvegarder les arômes grâce à un sulfitage réduit, suivi par un élevage court et une mise en bouteilles en Février 2019.

**Production :** 5 200 bouteilles

**Découverte sensorielle :**

- **La robe** rose pâle possède de jolis reflets saumon brillants.
- C'est avec une tendre délicatesse, que **le nez** libère des arômes de petits fruits rouges (fraises, fraises des bois, cerises ...) et de fleurs séchées.
- **La bouche** est parfaitement équilibrée par la pointe de sucrosité qui apporte du velouté et de la douceur sans lourdeur. Le vinificateur a su trouver un juste équilibre entre les sucres résiduels et la fraîcheur naturelle du vin réhaussée par le gaz carbonique de la fermentation renforçant la pointe de perlant tonique.

**Conseils de service et associations mets vins :**

Servi à 5 – 6 °C, ce Rosé d'Anjou est un merveilleux vin de conversation ... pour un plaisir convivial à chaque moment de la journée. Sa suavité et son tonus naturel permettront des accords gourmands sur : :

- Un apéritif accompagné de bananes rôties, de pruneaux chauds au lard, cake au jambon
- De la charcuterie (boudin noir, terrine de volaille, salami ...) mais aussi des rillauds chauds sur un lit de salade de mâche nantaise.
- De la cuisine exotique, orientale ou asiatique très épicée (accras aux crevettes, des boudins antillais, des viandes aux curry ...)
- Des tartes, soupes ou coupes de fruits rouges frais

**Conservation :** à consommer de préférence dans sa pleine jeunesse dans l'année mais il évoluera néanmoins favorablement sur 2 ou 3 ans.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

