

Domaine  
des  
Chauffaux



## Rosé de Loire

AOC Rosé de Loire (Vallée de la Loire et Centre), Rosé 2014

Léger, désaltérant, réputé pour sa fraîcheur, sa structure charpentée est à la fois souple et coulante.

### LE VIN

Le Domaine Des Chauffaux est installé depuis 1852 sur les anciennes terres d'un domaine agricole et viticole de l'abbaye de Saint Florent dont l'influence rayonnait bien au delà de l'Anjou.

Du X<sup>ème</sup> siècle à la révolution, les moines y cultivent déjà la vigne. Aujourd'hui un sentier botanique longe le vignoble du domaine...

Sous la charmante protection de l'église du XI<sup>ème</sup> siècle, Saint Julien de Brioude et de son prieuré s'épanouissent sur notre coteau, à côté du parc du domaine, les cépages de Chenin, Cabernet Franc et Chardonnay d'où sont issus les ancestraux vins du saumurois.

### LE MILLÉSIME

Le Rosé de Loire Domaine des Chauffaux est un vin rosé sec, il se distingue des rosés tendres et prend toute sa place sur un repas simple aux saveurs estivales, sur la terrasse, en pique-nique, comme au restaurant.

### SITUATION

L'aire d'appellation rosé-de-Loire s'étend potentiellement sur l'Anjou et la Touraine (dont il respecte les règles de culture).

Superficie : Environ 1 100 ha pour un volume de 56000 hl

### VINIFICATION

Le Rosé de Loire est obtenu par "saignée", c'est à dire du jus tiré après seulement quelques heures de macération.

### CÉPAGES

Cabernet franc : 100%

### SPÉCIFICATIONS

Teneur en alcool: 12.5 % vol.

### SERVICE

A servir frais à température entre 8° et 10°

Possibilité d'intégrer un glaçon lors de fortes chaleurs.

### DÉGUSTATION

Oeil : robe cristalline, de couleur rose pâle églantine à rose framboise aux reflets orangés.

Nez : très aromatique. Notes de petits fruits rouges (fraise, framboise, groseille), de violette, de bonbon acidulé.

Bouche : légère, souple, délicate et rafraîchissante.

### ACCORDS METS-VINS

apéritif, pizzas variées, cuisine d'été (taboulé à la menthe, salade niçoise, salades composées, grillades de viande ou de poisson...), charcuteries, pâtes fraîches...

