

ROSE D'ANJOU *Friandise*

Appellation d'Origine Contrôlée Friandise

Encépagement : 100 % Grolleau

Terroir : Altérite de schistes

Vendanges : mécanique, récolte début octobre

Vinification : 80% de la vendange est pressurée juste après la récolte, tandis que les 20% restant macèrent pendant 12 heures. Durant la fermentation, la température est maintenue autour de 16°C. Lorsque l'équilibre sucres/alcool est atteint pour obtenir ce vin rosé demi-sec, il est procédé à un mutage au froid.

Elevage : élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui est effectuée après une filtration tangentielle

Analyse : Alcool acquis environ 11 % vol
(selon les millésimes)
Sucres résiduels environ 20 g/l
(selon les millésimes)

Mise en bouteille : février

Production : 30 000 bouteilles

Dégustation : C'est un tendre rosé, d'une belle couleur rosée, qui se distingue par sa fraîcheur et son bouquet

Accord mets et vins : : Le Rosé d'Anjou se déguste frais (8 à 10°C) à toute heure de la journée. Ce vin fraïnd peut accompagner agréablement les entrées, les quiches, les plats en crème.

