

Château de Passavant

AOP ROSÉ DE LOIRE

FOURNISSEUR :
Olivier Lecomte



TERROIR : sable argileux micacé

CEPAGE : Grolleau (70%); Cabernet franc (30%)

VINIFICATION / ELEVAGE : Fermentation à température contrôlée après macération de courte durée

MISE EN BOUTEILLE : A la propriété

NOTE DE DEGUSTATION :

Couleur Robe à la teinte rose pivoine, belle limpidité.

Arômes Nez plaisant et chaleureux à la fois.

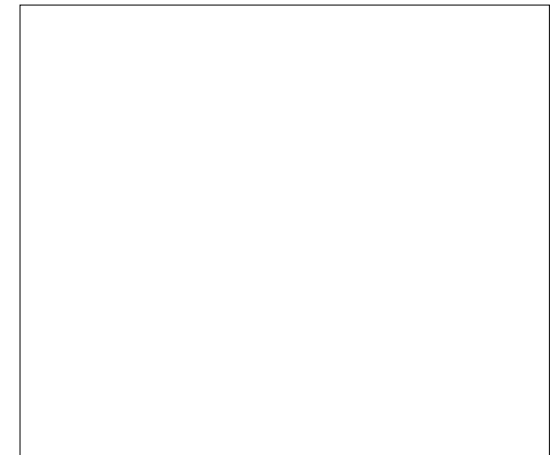
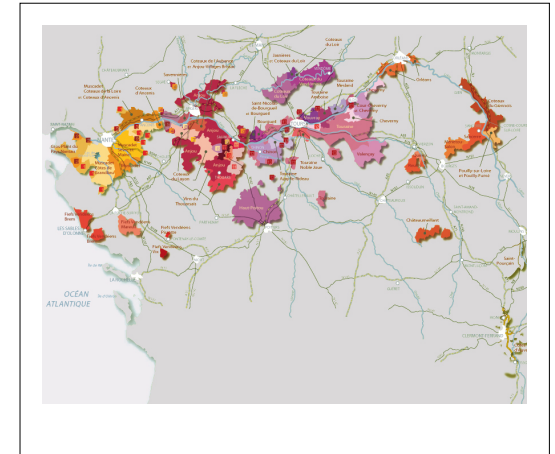
Saveurs Bouche dotée d'une gentille attaque qui laisse place à une certaine vinosité.

CONTENANT	CENTILITRA	COLIS	REFERENCE
Vin au verre	12	6	8044
Bouteille	50	6	8044
Bouteille	75	6	8044

CONSEIL DE SERVICE :

Accords mets :

Température de service : 7°C



CARTE DES VINS

Rosé de Loire AOP Château de Passavant
Joli vin frais et très gourmand (Grolleau, Cabernet Franc).

