



# La Seigneurie

Saumur - Rosé 2018

**Région :** Loire  
**Appellation :** Saumur  
**Couleur :** Rosé  
**Millésime :** 2018  
**Cépages :** Cabernet franc (100%) Production :  
**Alcool :** 13,5 %  
**Contenance :** 75 cl

Rosé sec et fruité, aux notes de framboise et aux arômes de bonbons anglais.



## ELABORATION

Culture raisonnée.  
Vendanges mécaniques.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.  
Elevage en cuve inox thermo-régulée.  
Sols siliceux (sables, graviers...).



## DÉGUSTATION

**OEIL :** Couleur saumonée, soutenue.  
**NEZ :** Féminin, fruité, arômes de framboise, arômes de bonbon anglais.



## SERVICE

**TEMPÉRATURE DE SERVICE :** Entre 6° et 8°  
**GARDE :** A consommer entre 2019 et 2021



**ACCORDS METS ET VINS :** À vocation apéritive, Charcuteries, Poissons, Desserts aux fruits, Entrées froides



## DISTINCTIONS

Concours des vins du Val de Loire – Interloire 2019 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

