



# AOC Rosé De Loire



Cuvée : 2019

## *Clarisse et Xavier Dhommé : histoire de famille*

En 2011, Clarisse Dhommé et Quentin rejoignent le domaine et accompagnent Xavier. Après plusieurs années de conduite raisonnée du vignoble c'est l'année du passage en conversion en Bio. Notre réflexion sur la nécessité de préserver notre santé et celles des consommateurs ainsi que notre environnement naturel nous a conduits çà cette décision engagée. Fidèle à la citation :

"Nous n'héritons pas de la terre de nos ancêtres, nous l'empruntons à nos enfants". C'est un proverbe africain cité dans "Terre des Hommes" de Saint-Exupéry.

## Rosé De Loire :

<b><u>Cépage(s)</u></b> : Grolleau - Pineau d'Aunis	<b><u>La dégustation</u></b> :
<b><u>Le terroir</u></b> :	La robe : Robe cerise
<i>Sol</i> : Argilo-limoneux	Le nez : fruits rouges, il révèle une petite touche épicée (poivre).
<i>Sous-sol</i> : Schiste brun et quartz	La bouche : structure délicate et harmonieuse.
<b><u>La technique</u></b> :	<b><u>Les accords mets et vins</u></b> :
<i>Fermentation</i> : température régulée (16°) en 3 mois	Cuisines épicées, orientales, grillades et repas d'été.
<i>Filtration</i> : sur terre	En apéritif, il se marie avec des juliennes de légume ou de la charcuterie.
Contenance : 75 cl	<b><u>Service</u></b> :
<i>Degré alcoolique</i> : 12,5°	<b><u>6-8°C, à déguster dans les 3 ans</u></b>
Sucres résiduels : 2,4 g/L	