



Dominique Foucher, AOP Cabernet d'Anjou, Rosé, 2018, demi-boutielle

AOP Cabernet d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France

Un rosé qui satisfera les repas et les apéritifs.

VINIFICATION

Après un pressurage direct (avec une légère macération), les moûts fermentent à température contrôlée, afin de préserver au maximum la fraîcheur et le fruit. La fermentation est stoppée avant son terme pour obtenir un vin demi sec

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir à 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année.

ASPECT VISUEL

Une jolie robe rosé saumonée.

AU NEZ

Un nez franc et puissant, dominante de fruit rouge frais.

EN BOUCHE

En bouche l'attaque est franche, les arômes sont puissants, la sucrosité apporte une grande longueur.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin se boit frais, soit en apéritif, soit avec des poissons, crustacés, viandes blanches, volailles ou la cuisine exotique.

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
		1001789	3245415388924	

