

# DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU SAUMUR ROSÉ 2018

*Ce rosé sec et fruité à la couleur délicate incarne le vin de terrasse par excellence !*

## VIGNOBLE

CÉPAGE : Cabernet-Franc  
TERROIRS : Argilo-calcaire (Coudray Macouard)

## VENDANGE

Vendange manuelle.  
Rendements maîtrisés à 55 Hl/Ha.

## VINIFICATION

Pressurage en vendange entière.  
Vinification en cuves inox thermorégulées à basse température afin d'extraire les arômes de fruits rouges du Cabernet Franc.  
Élevage en cuve avant la mise en bouteille au printemps.

## DÉGUSTATION

**Robe** saumonée.  
**Nez** de fruits rouges frais et de bonbon acidulé.  
**Bouche** gourmande, fruitée avec une belle longueur.

**POTENTIEL DE GARDE** : 3 ans.

À déguster jeune afin de profiter de son potentiel aromatique.

**TEMPÉRATURE IDÉALE DE SERVICE** : À servir entre 10 et 12°C.

## METS & VIN

*Vin d'été par excellence, il s'apprécie à l'apéritif ou pendant un repas. Ce vin accompagne à merveille les plats de crudités, grillades, charcuteries et salades...*



Date des vendanges : Harvest date :	18/09/2018	Mise en bouteille : Bottling :	12/02/2019
Alcool : Alcohol :	12,5%	PH :	3,20
Acidité totale g(H2So4)/L : Total acidity :	4,11 g/L	Sucres résiduels : Residual sugar :	2,2
<b>Teneur en So2 total :</b> Total So2 content :			
0                      50                      100                      150                      200			
Domaine Langlois-Chateau Saumur Rosé (104 mg/L)		Teneur max. vin bio max. content organic wine	