

Domaine Dittière

Rosé de Loire



- Appellation : ROSE DE LOIRE (rosé sec) A.O.C.
- Producteurs : Famille Dittière
- Cépages : Grolleau gris (50%) et Gamay (50%) âgés de 40 ans en moyenne.
- Terroir : limons argileux.
- Culture : Raisonnée. Certification Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).
- Rendement : 55 hectolitres par hectare sur environ 2 hectares
- Vinification : vendange mécanique 100% égrappée et triée. Cuvaision 1 jours. Pressurage puis fermentation alcoolique à basse température (14/16°).
- Elevage : trois voir quatre soutirages. Filtration tangentielle puis mise en bouteilles mi-mars.
- Caractère & Evolution : Couleur rose pâle aux reflets rouges. Vin sec, fruité, tendre et léger.
Il est à boire jeune.
- Accompagnement : Entrées chaudes ou vinaigrées, charcuterie, poissons, pizzas et grillades (7-9°).
Servir entre 5 et 7°. Contient des Sulfites.