ROCHES-LINIÈRES ROSÉ D'ANJOU
AOC D'ANJOU, VALLE DE LOIRE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.
Variedades: Gamay, Grolleau.
Alcohol: 11,0 %
Vinificación: Maceración corta sobre pellejos para extraer el color y los precursores de aromas. Fermentación a baja temperatura para desarrollar el potencial aromático.
Capacidad de Guarda: 3 años
Temperatura de Servicio: Servir a 8º C

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rosa con reflejos de color salmón.

Su nariz es explosiva con notas de frutos rojos (Frambuesa) y de frutos amarillos.

La boca es fresca y equilibrada con notas de citricos.

Se recomienda maridar con frituras de pescados, gambas y carnes rojas. Ideal para un aperitivo.

ROCHES-LINIÈRES

La Bodega

¡UNA MIRADA DE FRESCURA EN EL VALLE DE LOIRE!
Roches-Linières es el punto de referencia para los vinos del Valle de Loira. Nuestros vinos (Muscadet AC, Touraine Sauvignon y Rosé d'Anjou) maduran respetando las tradiciones para ofrecer vinos equilibrados y aromáticos.