



IGP Val de Loire Les Désirs Cabernet Franc rosé

IGP Val de Loire, Touraine

ORIGINE

La Vallée de la Loire présente un caractère généralement homogène grâce à sa situation septentrionale et à son climat ligurien. La Loire, fleuve qui coule de sa source dans le Massif Central jusqu'à son estuaire atlantique en Pays Nantais, délimite cinq grandes régions viticoles d'ouest en est. L'IGP Val de Loire relie 14 départements et les 5 grandes régions de la Loire, offrant aux consommateurs un voyage coloré le long du fleuve. Les vins IGP sont une excellente introduction à la découverte de la Vallée de la Loire. Argilo-calcaire.

SOL

Argilo-calcaire

CÉPAGE

Cabernet Franc 100%.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec fermentation alcoolique. Elevage en cuve pendant 5 mois. Rosé de saignée, débouillage et fermentation à froid pour développer les arômes amyliques

NOTES DE DÉGUSTATION

Intensité aromatique fruitée où se mêlent des notes de petits fruits rouges, avec une finale toute en fraîcheur de menthe.

Vin tendre, rond et suave, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche avec ses notes de fraise et de groseille.

ACCORDS METS ET VINS

Il accompagnera les entrées (melon et jambon de pays), la cuisine asiatique et les tartes acidulées (abricot, mirabelle, rhubarbe)...

Servir entre 8° et 10° C.



Maison Godinat, 4 rue de Tours, 37150 La Croix en Touraine. Tel (+33) 02 57 57 95 39

maisongodinat.com

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH. CONSUME IN MODERATION