



DOMAINE DE LA
GARNIÈRE

VAL DE LOIRE

IGP VAL DE LOIRE

Cuvée Merlot Rosé



Production moyenne de 5 000 bouteilles

Caractéristiques des vignes

Cépage : Merlot Rosé

Exposition : sud-est sur les coteaux de la Moine

Géologie : sol silico-argileux sur roche mère de schistes

Age : 5 ans

Conduite : culture raisonnée - certifié Haute Valeur Environnementale (HVE)

Rendement moyen : 70 hectolitres par hectare

Surface : 1,5 hectare

Caractéristiques du vin

Vinification : pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation thermo-régulée, élevage sur lies fines, batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche), mise en bouteille après 6 mois minimum d'élevage sur lie.

Vendange : mécanique

Conseils de dégustation

Cette sélection est issue de vignes implantées sur les coteaux de la Moine sur un terroir privilégié de schistes.

Ce rosé gourmand aux arômes intenses de confiserie et de petits fruits rouges allie fraîcheur et onctuosité dans un très bel équilibre.

Accord mets et vins

Il s'appréciera seul en apéritif, en accompagnement de vos crudités, charcuteries, pâtes...

A servir frais 8-10°C.



Domaine de la Garnière

202 La Garnière - Saint Crespin sur Moine - 49230 SEVREMOINE - France

Tél : + 33 (0)2 41 70 40 25

Mail : fleurance@garniere.com

www.garniere.com