



## AOC ROSE DE LOIRE (sec)



### Le terroir :

Cépage : Grolleau- Pineau d'Aunis

Sol : Argilo-limoneux

Sous-sol : Schiste brun et quartz

### La technique :

Fermentation à température régulée

*Filtration* sur terre

*Degré alcoolique* : 11.5°



### La dégustation :

*La robe* : Robe cerise

Le nez : fruits rouges, il révèle une petite touche épicée (poivre).

La bouche : structure délicate et harmonieuse.

### Les accords mets et vins :

Cuisines épicées, orientales, grillades et repas d'été. En apéritif, il se marie avec des juliennes de légume ou de la charcuterie

**Service** : 6-8°C, à déguster dans les 3 ans.

### Domaine Dhommé

675 route de Chemillé 49290 CHALONNES SUR LOIRE 02.41.45.06.53 06.37.95.28.93

[commercial@domainedhomme.com](mailto:commercial@domainedhomme.com) [www.domainedhomme.com](http://www.domainedhomme.com)