

Cady

vin de loire

Rosé de Loire AOP

Cépages

50% Gamay
50% Grolleau

Sol

Argilo-siliceux

Récolte & vinification

La cueillette s'effectue à la main afin d'écartier les raisins abîmés. Ensuite le Gamay est directement pressuré, tandis que le Grolleau est égrappé pour une courte macération.

La fermentation s'effectue à basse température. Mise en bouteille en janvier pour garder la fraîcheur et le fruité.

Domaine CADY
20 VALETTE
49190 ST AUBIN DE LUIGNE
Tél : 02 41 78 33 69
www.domainecady.fr
domainecady@yahoo.fr

EARL au capital de 78000€
SIRET : 316 514 454 00016 RCS ANGERS
Code APE 0121Z
TVA FR 92 316 514 454

Dégustation

Robe: rose litchi avec une belle brillance.

Nez: gourmand et fruité, riche en arômes de petits fruits rouges frais type framboise et griottes, typique des cépages qui le composent.

Bouche: franche et gouleyante, on retrouve les saveurs fruitées dans la légèreté.

Accords mets et vin: hors d'œuvre, charcuterie, crustacées et grillades.

Vin de terrasse.

Service: frais, 8°C

