

# Le Rosé des Garennes

*L'équilibre entre douceur et vivacité*



---

1/2 Sec

---

**Cépage :** Grolleau et Gamay

**Type :** Rosé, il se boit dans les 3 ans suivant sa récolte.

*« Un rosé parfaitement typé, à la robe intense et aux reflets orangés. Ses arômes de fruits rouges éclatants évoquent la fleur du prunier et le genêt, servis par une bouche ample et persistante. Un vin tout simplement superbe. »*

---

## Question d'accompagnement...

C'est le compagnon idéal de vos apéritifs et des repas sucré-salé. A boire légèrement frais : un vin parfait pour vos moments entre amis, pour les salades de fruits rouge, une salade composée ou encore pour de la charcuterie.

---

## Côté technique :

<b>Récolte</b>	La vendange est mécanique, et les fruits égrappés.
<b>Vinification &amp; Elevage</b>	Un pressurage tout en douceur, suivi d'un débouillage. La fermentation alcoolique se passe en cuve à basse température. Quand l'équilibre sucre-alcool / acidité est à l'optimum, un mutage au froid est effectué pour arrêter la fermentation.
<b>Sol</b>	Sable Perrucheux

---

## Une suggestion ?

Rond, fruité, il accompagne avec plaisir nos journées et soirées estivales...