



Rosé de Loire

Château de Passavant



Der Rosé de Loire ist ein trockener, leichter Wein mit den Aromen roter Früchte. Ideal für eine sommerliche Mahlzeit auf der Terrasse.

T°: 10 – 11°C. ■



Eigenschaften

- Rebsorte : 70 % Grolleau, 30 % Cabernet Franc
- Boden : Lehmyger Sand mit Glimmer
- Weinlese : Mechanisch
- Keltern : Fermentation bei kontrollierter Temperatur nach kurzer Mazeration
- Begleiter zu : Sommersalaten, provençalischer Küche

Analyse

- % Vorhandener Alkohol : 12,1 %
- Volumenprozent Gesamtsäure : 3,7 g/l
- Schwefeldioxid gesamt : 60 mg/l

