



# Rosé de Loire

## Château de Passavant



Le Rosé de Loire est un vin sec, léger, aux arômes de fruits rouges. Il est idéal pour un déjeuner estival en terrasse.

Belle robe à la teinte rose pivoine bien rosée.  
Belle limpidité.

Reflets vifs et chatoyants à la fois.  
Nez plaisant et chaleureux à la fois.

Température conseillée : 10 – 11°C. ■



### Caractéristiques

- **Cépage** : 70 % de grolleau, 30 % de cabernet franc
- **Terroir** : sable argileux micacé
- **Récolte** : mécanique.
- **Vinification** : fermentation à température contrôlée après macération de courte durée.
- **Accord** : salades estivales, cuisine provençale

#### Analyse

- **% volume acquis** : 12,1 % volume
- **Acidité totale** : 3,7 g/l
- **Dioxyde de soufre total** : 60 mg/l

