Varenummer: 1021001

2021 ALLIANCE LOIRE ROSÉ D'ANJOU AOC VILLA LORANE

FRANKRIG, LOIRE



Lækker og indbydende

Attraktiv klar lyserød farve med rødlige strejf. En koncentreret duft med tydelige noter af fersken, ananas, friske druer, jordbær og kandiseret frugt efterfulgt af sort peber. Fyldig, silkeblød og perfekt afbalanceret. En sprød og blød vin i munden med tydelig smag af jordbær og hindbær. Lækker, lang eftersmag.

Perfekt til sommerens lette retter og grillet kød. Den kan også med succes serveres til jordbær, sorbetis af røde bær og frugtsalat. Herudover er den velegnet til det orientalske køkken og moden ost. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER	Tør	Sød
FYLDE	Let	Kraftig

Fremstilling

Villa Lorane ligger smuk og majestætisk få kilometer fra Loire midt blandt vinstokkene, hvorfra druerne til vinen kommer. Vinen er lavet på en blanding af Gamay, Grolleau og Cabernet Franc-druer fra marker, hvor jorden består af ler og skifer. Druerne smages jævnligt for at kunne afgøre, hvornår druerne har opnået perfekt modenhed.

Efter høsten afstilkes druerne og presses let. Mosten hviler let inden gæring ved 16-20°C, der stoppes med afkøling for at bevare en vis mængde restsukker. Vinen lagrer med let bundfald i fire måneder inden aftapning.

Om Producenten

Producenten af Saumur Blanc og Rosé d'Anjou AOC er en del af kooperativet Alliance Loire. Firmaet drives med strenge men simple værdier: solidaritet, respekt og kreativitet. Medlemmerne hjælper hinanden med know-how, de dyrker jorden med respekt for naturen og har respekt for hinanden, og de søger hele tiden efter nye og bedre metoder til at opnå de bedste resultater. Kooperativets filosofi er, at vinen ikke kan blive god uden respekt for både vinbonden og naturen.