



Domaine Escogriffe

ROSE DE LOIRE

Millésime 2018

Dénomination : Appellation d'Origine Contrôlée Rosé de Loire

Date des vendanges : entre le 5 Septembre (Gamay), le 14 Septembre (Grolleau Gris et Grolleau Noir) et 25 Septembre (Cabernet Franc).

Cépage et localisation: 30% Gamay Noir, 40% Grolleau Noir (Blaison-Gohier, sol sablo-limoneux), 20% Grolleau Gris(Coutures, sol calcaire) et 10% Cabernet Franc (Coutures, sol calcaire).

Conditions climatiques du millésime : Le Printemps très humide, qui s'est éternisé jusqu'aux portes de l'été a engendré un sacré stress chez les vignerons... Cette humidité ambiante favorise effectivement l'apparition et le développement des maladies fongiques, telle que le mildiou. Heureusement, les mois de Juillet et Août ont été secs et ont permis de rétablir un état sanitaire convenable au vignoble. Par ailleurs, la magnifique arrière-saison dont l'Anjou a bénéficié entre Septembre et mi-Novembre a favorisé la bonne maturité des raisins.

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendements : 50 hl/ha

Production annuelle : 2740 bouteilles

Degré d'alcool : 12,50 %

Potentiel de garde : à boire jeune de préférence

Vinification : Pressurage direct pour l'ensemble des cépages, puis vinification et élevage en cuve fibre.

Conseils de dégustation :

- A déguster à 8°C
- A déguster sur des bouchées apéritives, de la charcuterie fine
- Accompagne parfaitement des grillades et des salades fraîches

Description du millésime 2018

Œil : couleur rosé aux reflets orangés

Nez : nez de petits fruits rouges (groseille), bonbon anglais (acidulé)

Bouche : fraîche et vive, souple. Léger gras apporté par la belle maturité du Gamay et la sucrosité naturelle/rondeur du Grolleau Gris. Très fin