



# Domaine de la MONTCELLIERE

EARL GUÉNEAU Louis et fils

La Montcellière  
49310 TREMONT- France

## *Rosé de Loire AOP*

---

### DESCRIPTION

Le Rosé de Loire est un vin à 3 g/l de sucre résiduel, donc un vin rosé sec.

En général, le Rosé de Loire, sur notre exploitation, est constitué de cépage tel que : le grolleau noir, gamay, cabernet franc.

Le vignoble du terroir :

L'appellation Rosé de Loire s'applique à des vins rosés secs produits sur l'ensemble du vignoble d'Anjou, de Saumur et de la Touraine sur une surface de 750 ha.

---

### ACCOMPAGNEMENT

Servi jeune entre 8 °C et 10 °C, il est le compagnon de prédilection des mets simples, accompagnant en particulier tous les plats qui font le charme de la cuisine estivale : charcuterie, salades composées, grillades, pizzas.

---

### LE VIN

Ce vin a une couleur rosée avec des nuances saumon brillant. Au nez, il ressort des arômes très fins et fruités. En bouche, c'est un vin élégant qui s'apprécie pendant les longues nuits d'été.



Contact:

Site: [domainedelamontcelliere.com](http://domainedelamontcelliere.com) | Tél: 02 41 59 60 72

Mail: [vincent.gueneau@wanadoo.fr](mailto:vincent.gueneau@wanadoo.fr)