

Château La Salle



Saumur Sec Rosé Méthode traditionnelle

GRAND VIN DE LOIRE



Cépages/Varietal: 80% Cabernet Franc, 20% Grolleau noir

Terroirs/Soil: Argilo-Calcaire. Clay-limestone



Viticulture: Vignes de 25 ans, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
25 years old vines. The estate is entirely carried out according to sustainable agriculture practices.



Vinification: Pressurage direct lent et doux, débouillage à froid et fermentation à température contrôlée afin de préserver le potentiel aromatique du vin. Le vin est ensuite mis en bouteille avec la liqueur de tirage pour sa seconde fermentation afin de devenir un pétillant. Les bouteilles vont vieillir sur lattes pendant 18 mois avant le dégorgement, le dosage et le bouchage.
Slow and gentle direct pressing, cold settling and fermentation with controlled temperature in order to preserve the aromatic potential of the wine. The wine is then bottled with the tirage liqueur for its second fermentation in order to become a sparkling wine. The bottles will age on laths for 18 months before disgorgement, dosing and corking.



Notes de dégustation/Tasting notes: Robe rose à pétales clairs. Nez frais aux arômes de fraises, de cerises, de rose et de violettes. Bouche tendre et généreuse avec des notes de fruits rouges (groseilles, fraises, griottes).
Pink colour with light petals. Fresh nose with aromas of strawberries, cherries, rose and violets. Tender and generous on the palate with notes of red fruit (redcurrants, strawberries, morello cherries)



Accords mets et vin/ Food and wine pairing: A servir à l'apéritif, desserts.
Aperif, dessert

DOMAINE DES HERBAUGES SAS

Chemin d'Herbauges - 44830 BOUAYE - FRANCE : Tél : +33 (0)240.654.492

Contact us : commercial@domaine-des-herbauges.com

www.domaine-des-herbauges.com

