

Château La Salle



Cabernet d'Anjou Rosé

Demi-Sec

GRAND VIN DE LOIRE



Cépages/Varietal: 100% Cabernet Franc

Terroirs/Soil: Sol argile et calcaire en grave sur turonien. Clay and limestone gravel on Turonian soil



Viticulture: Vignes de 15 à 25 ans, le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement, en Agriculture Raisonnée
15 to 25 years old vines. The estate is entirely carried out according to sustainable agriculture practices.



Vinification: Pressurage direct par palier, décantation en cuve souterraine, élevage de 4 à 6 mois en cuve inox thermorégulée avec levures naturelles sélectionnées.

Direct pressing in stages, settling in underground vats, aged for 4 to 6 months in temperature-controlled stainless steel vats with selected natural yeasts.



Notes de dégustation/Tasting notes: Robe rose claire et chatoyante. Nez fruité avec des notes de fruits rouges. Bouche gourmande, moelleuse, tout en gardant vivacité et fraîcheur.
Light, shimmering pink colour.
Fruity nose with hints of red fruit. Gourmet and mellow on the palate, while retaining its liveliness and freshness.



Accords mets et vin/Food and wine pairing: A servir à l'apéritif, mais également avec de la charcuterie, des grillades et desserts.
Serve as an aperitif, but also with cold meats, grilled meats and desserts.

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

