



Aigue Marine



Type de vin

Rosé



Appellation & Région viticole

Rosé d'Anjou | Vallée de la Loire



Cépages

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamay, Grolleau



Producteur

Famille Castel



Commentaire

Aigue Marine Rosé d'Anjou est issu d'un sol composé de graviers d'argiles sur un sous-sol de type argilo siliceux. Situé dans la vallée de la Loire, cette marque est élaborée par vinification de type « traditionnelle ».



Dégustation

Belle robe lumineuse scintillante de couleur rouge framboise. Le nez exhale des arômes de petits fruits rouges mûrs (fraise & grenade) et de bonbons anglais légèrement acidulés. La bouche est friande et moelleuse, cette dernière se caractérise par une vivacité rafraîchissante. S'accorde parfaitement sur des tartes salées, des salades et les desserts à base de pommes.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6