

Crémant de Loire Rosé "Domaine de la gabillière" Terra Vitis

au nez se dévoilent des notes de pamplemousse, de zeste d'orange et de griotte. En bouche, des arômes de fraise, pêche et framboise. les bulles sont fra



Référence : 471412

Prix : 9.45 €

Descriptif :

Crémant de Loire Rosé "Lycée Viticole d'Amboise"

Le domaine de la Gabillière est attenant à la Pagode de Chanteloup. C'est un domaine d'application pédagogique appartenant au Lycée Viticole d'Amboise, au cours de leur formation, les élèves du lycée acquièrent les gestes et savoir faire de leur futur métier en participant aux travaux pratiques au chai et dans les vignes. Outre sa mission pédagogique, l'exploitation est aussi un centre d'expérimentation en liaison avec les organismes de recherche et de développement de la filière viticole (chambre d'agriculture, l'institut Français Vigne et Vin). Il s'étend sur 20 hectares de part et d'autre de la Loire sur les communes d'Amboise, Saint-Règle, Saint-Ouen les vignes. Les cépages cultivés sont typiques du Val de Loire avec le Chenin et le Sauvignon blanc, et le Côt, Cabernet Franc et Gamay de Touraine. L'exploitation est située sur les aires d'appellations Touraine, Touraine Amboise, et Crémant de Loire, Certifié Terra Vitis.

notes de dégustation:

Sa robe est de couleur rose saumon aux reflets rouge brique, au nez se dévoilent des notes de pamplemousse, de zeste d'orange et de griotte. En bouche, des arômes de fraise, pêche et framboise. les bulles sont fraîches et persistantes, au palais on ressent une structure fruitée et tonique soutenue par des arômes frais d'agrumes et d'ananas. l'agrumes (l'orange), déjà présent au nez, s'invite sur une finale tout en longueur. du fait d'un repos de 3 ans sur lattes, cette cuvée est souple et ample, ronde et fraîche accompagnée d'une bulle fine et discrète.

cépages: Pinot Noir Cabernet Franc

accords:Apéritif et desserts.

T°S: 8°C

G: 1-3ans

[Lien vers la fiche du produit](#)