

# J.DELMARE ROSÉ

CREMANT DE LOIRE



## VIGNOBLE

**Terroir :** Schistes et argilo-calcaire

**Cépages :** Cabernet franc - Grolleau noir - Chenin

## VINIFICATION

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Récolté et élaboré entièrement à la propriété selon la méthode traditionnelle avec un stockage sur lattes de 12 mois minimum.

## DECOUVERTE SENSORIELLE

**La robe** pastel ouvre l'appétit.

**Au nez** les fruits rouges dominant et une très agréable sensation florale apporte beaucoup de fraîcheur, de finesse et d'élégance.

**La bouche** est vive, fraîche, très agréablement occupée par des bulles très fines. On retrouve la complexité aromatique du nez, et la longueur en bouche est le témoin d'un élevage patient sur les lies de fermentation.

## ACCORD METS - VIN

Vin d'apéritif par excellence, la cuvée J.DELMARE ROSÉ se marie à merveille avec :

- Des toasts en apéritif
- Des poissons fumés ou en carpaccio
- De nombreux desserts
- Des salades de fruits

Idéal pour amener de la couleur dans vos repas de fête et apéritifs.

Température de service : 6-8°C



1, Rue Antoine Cristal - 49730 PARNAY

Tél : + 33 2 41 38 10 85 - Fax : +33 2 41 38 18 04

bureau@chateaudeparlay.fr - www.chateaudeparlay.fr