



FAMILLE BOUGRIER ROSÉ D'ANJOU AOP

46300



Aperitif



Fjerkræ



Grillret



Salater

BESKRIVELSE

Famille Bougrier, Rosé d'Anjou

Siden 1885 har seks generationer af BOUGRIER- familien produceret vin i Loire-dalen. De fine og lette vine er fremstillet med den største respekt for jorden og de mennesker, der bor i området. Vingården, Les Caves de l'Angevaine, ligger i området Messemé sydøst for Saumur, i hjertet af Anjou-vingården, hvor det bedste terroir findes.

Jorden består af metamorfe og krystallinske klipper (skifer, sandsten m.m.) eller kalkstens- mergel, som med deres placering mellem vest og øst indeholder masser af sand og grus.

Vinens fremstilling sker ved en let bundfældning efterfulgt af vinifikation ved lav temperatur (14-15 °C), for at gæringsaromaerne rigtig kan komme til deres ret. Opbevares på rustfri stål tanke uden kontakt med ilt for at bevare de frugtige og friske smagsnuancer, når rosévinen rammer ganen.

Blandingen af traditionelle druer (Gamay og Grolleau) giver en kraftig farve og yderst behagelige aromaer af jordbær og hindbær, en blød og rund frugtsmag. En smule sødme i denne vin afbalanceres perfekt af en forfriskende tøre og lang finish af søde kirsebær.

Velegnet til en grillaften eller havefest, hvor der serveres salater, krydret mad og fjerkræretter, samt selvfølgelig som aperitif. Serveres afkølet (10-12 °C).

Land

Frankrig

Region

Loire

Årgang

2022

Alc %

11.0

Lukning

Skruelåg

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Gamay, Grolleau

Anvendelse

Aperitif, Fjerkræ, Grill retter, Salater

Potentiale

1-3 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Halv tør

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0