



Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons

ROSÉ DE LOIRE 2023



Terroir :

Limons argilo-sableux et sables argilo-graveleux

Cépages :

Grolleau et Gamay

Vinification :

Assemblage de parcelles âgées de 40 ans, vendanges manuelles. Pressurage lent, débouillage à froid, fermentation entre 16 et 18°C. Élevage 6 mois en cuve. Pas de sucre résiduel.

Note de dégustation:

Robe brillante rose pâle avec reflets saumonés.
Nez expressif aux arômes de bonbon anglais, fruits rouges (fraise, ...).
La bouche possède une belle fraîcheur, de la gourmandise et une longueur aromatique.

Conseil d'accompagnement :

Se mariera avec des grillades, à l'apéritif ou des salades estivales.

Conseil de dégustation :

A boire dès maintenant ou peut être gardé 3-4 ans
Servir entre 8 et 10°C.





Domaine des Hauts Perrays

Gabin Charnier & Stéphane Valenti
Vignerons

ROSÉ DE LOIRE 2023



Terroir :

Clay-loam, schist subsoil

Grapes varieties:

Grolleau and Gamay

Vinification :

Blend of parcels aged of 40 years old. Hand harvested, slow pressing, cold settling. Alcoholic fermentation temperature between 16 and 18°C. Ageing of 6 months in tank. Dry wine

Tasting notes :

Pale pink color. Expressive nose of candy, with red fruits notes (strawberry).

Refreshing and greedy wine.

Food pairing :

Enjoy with grilled meats, summer salads and for the aperitive.

Tasting advices :

Ready to drink now, can wait 3 - 4 years

Serving temperature 8 - 10°C.

