Bois-Mozé

ROSE EMOI

ROSE DE LOIRE

CÉPAGES

Pinot Noir 60 %
Cabernet Franc 40%

TERROIR

Argilo-Calcaire sur un magnifique coteau surplombant la cave à Coutures.

VINIFICATION

Récoltes adaptées et séparées des deux cépages rentrant dans la cuvée.
Extraction de la couleur et des arômes variétaux grâce à une macération pré-fermentaire à basses températures.

Valorisation de ce potentiel qualitatif extrait (arômes, structure et couleur) par des débourbages respectueux et des fermentations alcooliques contrôlées en température.

Élevage adapté à la sortie printanière de ce type de vin frais et flatteur.

DÉGUSTATION

Servir frais à 4 - 6°c

ACCORDS METS ET VINS

Rose Emoi sera très apprécié avec des salades composées, des poissons grillés, des pizzas, des grillades de viandes blanches, des brochettes... ou des volailles en sauce.

SCEA DOMAINE DE BOIS MOZÉ
LE BOIS MOZÉ - COUTURES - 49320 BRISSAC LOIRE AUBANCE
+ 33 (0) 2 41 57 91 28 - ACCUEIL@BOIS-MOZE.FR