



Gérard Depardieu Château De Tigné, 2022, A.O.P Rosé d'Anjou, Vin Rosé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rosé**

Pays d'origine : **France**

Région : **Val de Loire**

Appellation : **A.O.P Rosé d'Anjou**

Cépages : **Grolleau**

Degré d'alcool : **11% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

8°

Robe

La robe est rose pâle.

Nez

Le nez dévoile des notes de petits fruits rouges (fraise - groseille) et de bonbon anglais.

Bouche

La bouche est ronde et vivace.

Accords mets-vins

Barbecue

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Gérard Depardieu Château De Tigné

A mi-chemin d'Angers et de Saumur, au coeur de l'Anjou, le Château de Tigné résiste depuis dix siècles aux assauts du temps. Cicatrices des guerres de religion et de la révolution, marques des hommes qui l'ont aimé ou trahi, Tigné est un château meurtri. Depuis toujours les vignes l'entourent et font partie de lui. En 1878 dans son dictionnaire du Val de Loire, Célestin Port notait que : "D'immenses caves voûtées abritent la récolte d'un vignoble considérable, dont les vins rouges sont réputés les meilleurs de la région".