



ACQUISTATO IL

"Soupçon de Fruit" Rosé de Loire 2025

2025

Sentori di frutta



Lacheteau propone questo Soupçon de Fruit, che in italiano si traduce con "sentori di frutta". Un nome che ci dice tanto di questo Rose de Loire, frutto di un assemblaggio di Grolleau rouge al 60%, con Cabernet Franc al 30% e Gamay per la parte restante. Un vino super fresco e profumato, perfetto per accompagnare aperitivi o pranzi e cene a base di pesce. Ma ideale anche da abbinare a un pollo allo spiedo o a una golosa pizza. Insomma. Le possibilità di abbinamento non mancano di certo. Vinificazione in acciaio a temperatura controllata, questo rosato della Loira si caratterizza per un bel colore rosa intenso, con sfumature rubino. Se al naso le sensazioni più evidenti sono quelle di frutta fresca, in bocca si scopre un vino decisamente piacevole, con una bella freschezza naturale a renderlo più beverino.

Lacheteau è prima di tutto un'azienda familiare, creata da André Lacheteau nel 1987, con sede ad Anjou. Sostenuto da sua moglie e da suo figlio, André ha costruito una impresa dinamica e al passo con i tempi. E attraverso il suo dinamismo, la sua motivazione e la sua passione per i diversi terroir della regione della Loira, nel tempo si è costruito una buona reputazione internazionale. Oggi Lacheteau può contare su circa 100 ettari di vigneto che coprono più denominazioni della Loirae l'azienda è parte del gruppo Grands Chais de France.

La Vigna

Terreno Suolo di scisto e tufo situato su un altopiano in leggera pendenza limitata a nord dalla Loira e a sud dai ripidi pendii ripide colline del Layon.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 5

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Francia

Uve 60% GrGolleau rouge, 10% Gamay, 30% Cabernet Franc

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

Vinificazione Vinificazione in vasche di acciaio inox termoregolate. Fermentazione per 14 giorni a 18°C

Sensazioni Bel colore rosa intenso con sfumature rubino. Al palato offre un bouquet di frutta matura. Leggero, dissetante, è un vino secco e fresco allo stesso tempo fluente ed elastico.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821