ACQUISTATO IL .....

"Soupcon de Fruit" Rosé d'Anjou 2022 2022



Delicatamente fruttato e floreale

Un rosato insolito. Almeno per i nostri standard. Insolito perché proviene da una regione, la Loira, dove spesso vengono utilizzati assemblaggi di diverse uve, alcune delle quali autoctone, ossia tipiche solo della regione. In questo caso, per esempio, il rosato proposto qui da Lacheteau nasce da un complesso mix di vitigni. Cabernet Franc e Gamay in prevalenza, con Pineau d'Aunis e Grolleau che sono appunto due varietà tipiche della Valle della Loira, spesso usate nella produzione di Rose d'Anjou. Vinificazione in acciaio iniox a temperatura controllata per valorizzare al meglio il ricco varietale di partenza, questo rosato si presenta nel bicchiere di un colore mediamente intenso. Non esattamente uno di quei delicatissimi rosati che siamo abituati ad assaggiare provenienti dalla Provenza. Al naso si scopre un bouquet piuttosto intenso, con note ben riconoscibili di frutti rossi. Poi floreale e delicatamente dolce. Ricorda, infatti, la granatina, lo sciroppo ottenuto dalla melagrana. In bocca è fresco e dotato di un buon equilibrio, con note floreali e fruttate coerenti con quanto percepito in precedenza, e un finale armonioso. Ottimo come aperitivo, è il vino da tenere sempre in frigorifero in vista della visita a sorpresa di qualche amico.

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	Argilo shisteux
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5

Il Vino

Tipologia	Rosato Fermo Secco
Provenienza	Francia
Uve	Cabernet Franc, Gamay, Pineau d'Aunis, Grolleau
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	In tini di acciaio iniox a temperatura controllata
Sensazioni	Colore rosa, mediamente intenso. Naso: Abbastanza potente ed elegante con note di frutti rossi, floreale, che ricorda la granatina. Palato: flessibile, attacco fresco, buon equilibrio in bocca, troviamo note floreali e fruttate. Finale armonioso.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821