

AOC ROSÉ D'ANJOU

« Avec cette AOC Rosé d'Anjou, Maison Castel transmet sa passion des traditions et du savoir-faire français à travers une appellation de la Vallée de la Loire. Cette cuvée est le parfait équilibre entre la typicité et la modernité. Un vin fruité et gourmand, avec une belle puissance aromatique. »



Cédric Jenin - Winemaker



Sucres résiduels 18g/L



UN TERROIR D'EXCEPTION

L'AOC Rosé d'Anjou est une appellation régionale appartenant à la région viticole de la Vallée de la Loire. L'Anjou se caractérise par un **climat océanique** avec une multitude de microclimats propices à la culture de la vigne. **Sa fraîcheur, son expression aromatique et l'onctuosité du sucre** en font un vin emblématique de la région.



LE SAVOIR-FAIRE MAISON CASTEL

Les œnologues Maison Castel travaillent avec des **partenaires historiques** et suivent un cahier des charges précis afin d'optimiser l'expression et l'intensité des arômes primaires du Gamay et du Grolleau. Le choix de la **date de récolte est stratégique** dans la définition du profil de l'AOC Rosé d'Anjou, c'est pourquoi une grande rigueur est apportée lors du suivi des maturités. Les raisins sont pressurés directement après leur réception. Le choix de la levure et les températures de fermentation alcoolique déterminent le **profil aromatique souhaité pour cette cuvée**.



Robe **rose pâle aux reflets corail**



Explosif sur des notes de **fruits rouges et d'agrumes**



Gourmande, onctueuse et fraîche avec un bel équilibre



Apéritifs, buffets froids, charcuteries et desserts. Sa recette phare ? Verrine à la mousse de melon, jambon cru et tuile de gruyère



À servir entre **8 et 10°C**



À conserver en cave jusqu'à **2 ans**