

CHÂTEAU DES COSSÉ ROSÉ DE LOIRE

O Château des Cossé é o apelido do “Gigante do Vale do Loire”: o castelo mais alto da França. Ele foi construído no Século XI. Adquirido em 1502 pela família Cossé de Brissac, o castelo brilha hoje no coração de Anjou.

A vinha está presente nas terras da família desde a construção do Château. A família Cossé de Brissac confiou a exploração das suas vinhas às Caves de la Loire, reconhecidas pelo seu know-how no Vale do Loire



Vale do Loire - França



100% Grolleau



As uvas são colhidas entre 12-13°C. A Prensagem é feita de forma cuidadosa para manter todo o potencial aromático e frutado das bagas, depois é levado para um tanque de aço inoxidável termostabilizado. A Fermentação continua com fermentos selecionados entre 14 e 16 °C durante 2 semanas. Envelhecimento com as borras até dias antes do engarrafamento.

ANÁLISE SENSORIAL



Linda cor límpida com reflexos salmão.



No nariz é delicado, com aromas de toronja, flores brancas e pequenas frutas vermelhas.



Na boca é agradavelmente seco, com certo frescor e muita elegância.



Temperatura de serviço entre 10°C a 120°C.



Acompanha muito bem culinária asiática, carnes brancas e sopas de frutos vermelhos.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13%

Açúcar: 3,2 g/l

Acidez Total: 79,2 meq/l

PH: 3,41



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO