



Château la Varière

Une sélection Meilleurs Terroirs

## Cabernet d'Anjou Cuvée du Rossignol *Rosé - 2018*

*Gourmand et onctueux*

« un Grand Vin rosé typique de la Loire »

Nous sélectionnons avec soin les terroirs de cette cuvée dans notre vignoble : argilo-calcaires pour le Cabernet Franc et argilo-graveleux pour le Cabernet Sauvignon. Ce choix permet de traduire la meilleure expression du terroir et du cépage. Cette cuvée du Rossignol fait référence à une des parcelles emblématique choisie pour ce vin. Elle est appelée « Rossignol » en référence à l'oiseau dont le chant se fait entendre depuis ce lieu.

### Du vignoble à la cave

**Cépages :** Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

**Sols / Terroirs :** Terroir argilo-calcaire pour le Cabernet Franc et argilo-graveleux pour le Cabernet Sauvignon

**Type de vinification et particularités :**


Les raisins sont directement pressés avant de fermenter à basse température afin de conserver la fraîcheur des arômes.


### Vignoble

Le Château la Varière est situé sur la commune de Vauchrézien, tout proche du fameux Château de Brissac. Notre domaine est entouré de ses vignes attenantes et de différents lots de parcelles dans les alentours. C'est la quête des meilleurs terroirs qui caractérise notre Château la Varière. Cette variété de terroirs permet d'ajouter de la complexité aux vins du château. L'assemblage des différents vins de chaque îlot ou parcelle est une des clefs de la réussite des cuvées de notre domaine. La culture de la vigne permet également de tirer la quintessence de chaque parcelle. La taille courte, l'enherbement important, les raisins proches du sol font partie des particularités qui nous permettent d'obtenir des maturités élevées pour les vins rouges et liquoreux.

### La dégustation

**Robe**   
Rose framboise.

**Nez**   
Marquée par des arômes de fruits frais, de framboises et de bonbons anglais. Gourmand avec un bel équilibre grâce à des notes légèrement acidulées.

**Bouche**   
Fraîche et onctueuse.  
Arômes dominants de framboise avec une pointe d'acidité et de fraîcheur.

### Du verre à l'assiette

Apéritif, quiches, salades, plats à base de crème, plats exotiques.

Température de service :  
Entre 8 et 10 degrés

