

Rosé de Loire AOC

# Le Pré Chatain

## Situation Géographique

*Wine-growing area*

A proximité de la ville d'ANGERS, le long de la Loire.

*Vineyards selected close to ANGERS, along the Loire river.*

## Typologie du Sol

*Geological characteristic*

L'Anjou étant mosaïque de terroirs, le vin toutefois est récolté principalement sur des sols silico-argileux.

*The Anjou area is composed by a mosaic of soils, this wine is mostly harvested on a soil made of silice and clay.*

## Cépage

*Grape variety*

Cabernet (70%), Grolleau, Gamay, Pineau d'Aunis.

*Cabernet (70% minimum rate), Grolleau, Gamay, Pineau d'Aunis.*

## Couleur et degré alcoolique

*Colour and alcohol content*

Rosé de robe pourpre - 12% Vol.

*Purple Rose colour. Alcohol :12% vol.*

## Méthode de Vinification

*Vinification process*

Cuvaison rapide de 2 jours et fermentation alcoolique dirigée en cuves souterraines effectuée soit cépage par cépage, soit la plupart du temps tous cépages confondus, selon la structure des exploitations.

*Alcoholic fermentation in underground vats, generally done grape variety by grape variety or all mixed together according to the size of the estates.*

## Caractéristiques Techniques

*Technical parameters*

Acidité : 4,2 g/l SO2 libre : 25 mg/l  
(données analytiques indicatives).

*Acidity : 4,2 g/l - Sulphur : 25 mg/l (indicative measures)*

## Notes de Dégustation

*Tasting notes*

C'est un Rosé sec, c'est-à-dire sans sucres résiduels, l'assemblage de ces cépages ainsi que la dominance de son terroir lui confèrent son côté frais et gouleyant ; à boire jeune.

Fruité et minéral, son origine l'authentifie.

*It is a dry rosé, which means without residual sugar, the assembling of those varieties combined with the soil influence gives freshness and roundness in mouth.*

*Must be drunk while young.*

