



VINS DE
Loire

ROSÉ DE LOIRE
—
CABERNET D'ANJOU
—
ROSÉ D'ANJOU



VINS DE Loire

Les Rosés Tendres ou Secs de Loire : la tendance incontournable de 2024

En cette année 2024, les Rosés Tendres ou Secs de Loire (**AOC Cabernet d'Anjou, AOC Rosé d'Anjou et AOC Rosé de Loire**) s'affirment comme la nouvelle tendance viticole. Symboles d'élégance et de subtilité, ces appellations séduisent par leur équilibre parfait entre fraîcheur et aromatique, tout particulièrement les jeunes consommatrices en quête de nouvelles expériences gustatives. Cette tendance croissante révèle un engouement marqué pour des vins à la fois légers et accessibles, mettant en lumière le talent des vignerons de la Loire.

C'est un véritable art de vivre à la française, invitant à savourer chaque gorgée avec délice et simplicité. Ils se distinguent par trois appellations principales, chacune offrant une expérience sensorielle unique.

Cabernet d'Anjou, le rosé gourmand par excellence

Unique en son genre, le Cabernet d'Anjou séduit par sa tendresse et son équilibre, révélant une fraîcheur et une richesse aromatique exceptionnelle. Doté d'une grande finesse, ce rosé gourmand offre des accords mets-vins surprenants.



Les cépages utilisés : Cabernet franc, Cabernet sauvignon



La couleur : brique pastel, reflets rouge cerise et bois de rose



Nez & arômes : menthe poivrée, grenadine, fruits rouges, roses fraîches, bonbon anglais, bergamote, pamplemousse



Rosé d'Anjou, symbole de convivialité et d'authenticité

Le Rosé d'Anjou propose une belle rondeur en bouche, illustrant la douceur angevine par excellence. Ses arômes irrésistibles de fruits rouges se marient harmonieusement avec des notes mentholées et des nuances d'agrumes, créant une expérience gustative inoubliable.



Les cépages utilisés : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Côt, Gamay, Grolleau noir, Grolleau gris, Pineau d'Aunis



La couleur : robe lumineuse, cristalline, couleur rouge framboise, reflets cerise ou saumonés



Nez & Arômes : framboise, griotte, notes mentholées, parfums d'agrumes

Rosé de Loire, l'équilibre parfait entre fraîcheur et délicatesse

Éclatant d'un rose délicat, le Rosé de Loire séduit par sa fraîcheur et sa légèreté. Il incarne le parfait compagnon gastronomique, offrant une palette d'arômes allant des agrumes aux fruits rouges et noirs, en passant par les fleurs fraîches et les fruits exotiques.



Les cépages utilisés : Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Gamay, Grolleau noir, Grolleau gris, Pinot noir



La couleur : rose flamant aux reflets coquelicot, robe framboise aux reflets pourpres ou rose des sables aux reflets gris



Nez & arômes : agrumes, fruits rouges et noirs, des arômes de fleurs fraîches, des fruits exotiques et de poivre blanc



Les Rosés Tendres de Loire, les partenaires incontournables des nouveaux instants de consommation

Selon une étude OPINION WAY réalisée en 2022 sur un échantillon représentatif de la population française, **25% des français consomment du ROSÉ TENDRE** (majoritairement du Cabernet d'Anjou) au moins une fois par mois.

Ces consommateurs mensuels sont :

- **Plutôt des femmes** : 56% (contre 40% pour la consommation du vin dans la population française). C'est le vin au féminin.
- **Plutôt jeunes** : 22% de 25/34 ans contre 15% dans la population française. C'est le vin des nouvelles générations, car il est accessible et répond à leurs attentes.
- **Plutôt urbains** : de l'Ouest, mais aussi de la région parisienne, du Nord et de l'Est.
- **Plutôt CSP +** : 44% ont un revenu de 2 000 à 3 500 € par mois et 16% plus de 3 500€.

Cette étude révèle que le succès commercial du Rosé Tendre (Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou) repose donc en partie sur une cible de jeunes femmes qui se sont appropriées quasi naturellement ce vin en apéritif dînatoire/déjeunatoire.

Cette génération « soft drink » a trouvé un vin frais, léger et fruité pour ces « after » souvent composés d'une table « worldfood », où se mêlent sucré/salé et saveurs du monde. Et pour celles et ceux qui préfèrent le rosé sec, le Rosé de Loire se révèle être un allié de choix.



Les Rosés Tendres ou Secs de Loire : des rosés qui se marient à chaque saison

En été, leur fraîcheur acidulée apporte une agréable sensation de légèreté, idéale pour se rafraîchir sous le soleil éclatant. En automne, ces vins rosés prennent une tout autre dimension, en se mariant à la perfection avec les nuances chaudes de la saison. En hiver, ils offrent une expérience réconfortante.

Les Rosés Tendres ou Secs de Loire : des alliés de choix qui s'accordent avec toutes les saveurs du monde

A l'heure où la cuisine internationale prend de plus en plus de place dans les choix des consommateurs, il est parfois difficile de trouver le vin idéal pour accompagner ces plats. Mais les amateurs de saveurs du monde ont désormais trouvé des alliés de choix : les Rosés Tendres ou Secs de Loire. Leur fraîcheur et leurs profils aromatiques viennent sublimer les plats, même les plus épicés.

On peut alors facilement imaginer accorder ces appellations avec de la cuisine asiatique en hiver, de la cuisine libanaise au printemps ou encore de la cuisine grecque en été.

