

Communiqué de presse - Février 2024

Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou et Rosé de Loire, 3 AOC de l'Ouest qui font la fierté des locaux et s'accordent avec tous les instants de consommation

Les AOC Cabernet d'Anjou, Rosé d'Anjou et Rosé de Loire sont trois appellations de rosés tendres et secs emblématiques de Loire. Premiers ambassadeurs, les restaurateurs et cavistes de l'Ouest ne manquent pas d'idées pour les associer à de nombreux moments de dégustation. À l'apéritif, en entrée, au cours du repas, avec le dessert ou même au goûter, une palette de rendez-vous cosmopolites s'offre aux amateurs.



“En tant que cheffe, je suis constamment à la recherche de nouveaux accords me permettant de marier les saveurs de ma cuisine à un vin, sans dénaturer le plat ou le vin en question. En ce sens, les Rosés de l'Anjou offrent de belles possibilités d'harmonies, où leur fraîcheur et leur fruité viennent compléter les épices et mettent en avant la richesse de la cuisine mauricienne.”

Sarah Gerriet, Maison Katora (Angers).



Avec un apéritif aux tonalités espagnoles

CABERNET D'ANJOU DU DOMAINE DE LA GAUTERIE - 2023

100% cabernet franc

Ce Cabernet d'Anjou à la robe rose clair signe le début de la saison estivale. Avec ses notes de fruits rouges et de fruits exotiques, il offre en bouche un bel équilibre sucre / acidité. Il sera idéalement dégusté lors d'un apéritif à base de tapas entre amis, avec des croquetas, du jambon Pata Negra ou encore de la tortilla, pour un dépaysement ibérique garanti.

À partir de 5,35 € TTC

À retrouver en réseau CHR,
chez les cavistes, en grande
distribution et en vente directe
au domaine.

domainedelagauterie.com



Avec une entrée aux saveurs d'Asie

ROSÉ DE LOIRE DU VIGNOBLE DE L'ECASSERIE - 2023

33% gamay - 33% grolleau noir - 33% cabernet franc

Ce Rosé de Loire offre une robe orangée intense et limpide qui saura captiver le regard dès les premiers instants. Avec ses notes de fruits rouges mûrs nuancés d'un côté légèrement végétal, il est suivi d'une bouche équilibrée et souple. Un vin à déguster en entrée avec des nems ou des rouleaux de printemps, pour révéler les saveurs d'un repas asiatique.



À partir de 4,40 € TTC

À retrouver en vente directe au domaine.

vignoble-ecasserie.fr



Avec un couscous pour un déjeuner oriental

ROSÉ D'ANJOU DU DOMAINE ASSERAY - 2023

50% grolleau - 50% gamay

Ce Rosé d'Anjou fruité est le vin idéal pour accompagner un déjeuner aux saveurs orientales. Il déploie son charme au travers d'une robe brillante et cristalline. Avec ses notes de fruits rouges et de rose, il présente une bouche ample et suave. L'allié parfait d'un couscous, pour un repas aux mille parfums.

À partir de 5,50 € TTC

À retrouver en grande distribution, chez les cavistes, à l'export et en vente directe au domaine.

domaineasseray.com

Avec un tiramisù façon dolce vita

ROSÉ DE LOIRE LES PIVOINES DU CELLIER DE BEAUJARDIN - 2023

100% cabernet franc

Ce Rosé de Loire est tout aussi floral que son étiquette. La cuvée Les Pivoines offre une robe rose saumon brillante. Son nez dévoile des arômes fruités, floraux et légèrement poivrés. Sa bouche se révèle ronde et toute en gourmandise. Un rosé qui s'accordera à merveille avec un tiramisù, à déguster devant le film Le Talentueux Mr Ripley, tourné au large de Naples.



À partir de 4,70 € TTC

À retrouver en vente directe et en réseau CHR.

vins-beaujardin.com



Pour accompagner un tea time So British

CABERNET D'ANJOU DU DOMAINE DE BOIS MOZÉ - 2023

100% cabernet franc

Le Domaine de Bois Mozé dévoile un Cabernet d'Anjou délicat à la robe rose saumon. Il révèle un nez de fleurs des champs et de fruits rouges et offre un bel équilibre en bouche, entre gourmandise et vivacité. Il saura se montrer d'une grande délicatesse à l'heure du teatime, à la place du traditionnel thé, avec des scones pour twister un goûter So British !

À partir de 5,50 € TTC

À retrouver en réseau CHR, chez les cavistes, à l'export et en vente directe au domaine.

boismoze.com