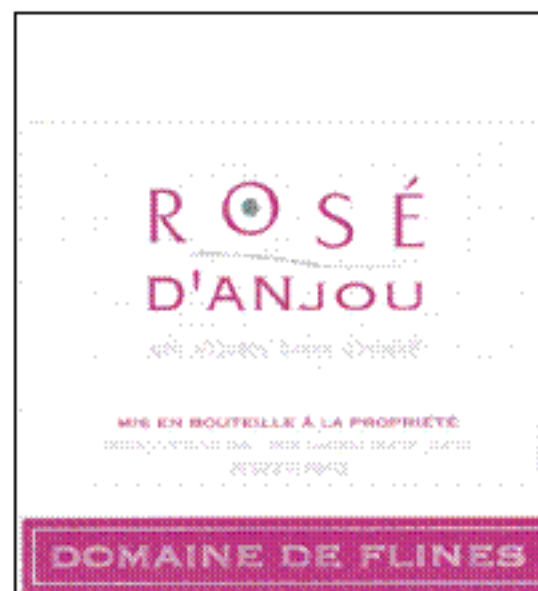




Domaine de Flines

ROSE D'ANJOU

AOC



CÉNOLOGIE :

produit à base de cépage **GROLLEAU**, ce vin rosé demi-sec fruité fleure bon la fraise, dévoile une robe cerise et montre une joyeuse légèreté ainsi qu'une très agréable fraîcheur.

DÉGUSTATION :

servir jeune (dans les 3 ans suivant la récolte au maximum) entre 8 à 10 °C, en apéritif, avec les entrées, les quiches, les volailles cuisinées à la crème ainsi que tous les mets exotiques. (Pizzas, paellas, cuisine indonésienne, chinoise, arabe...)

GÉOGRAPHIE :

vin produit sur un sol argilo-calcaire.

EARL Domaine de Flines – société civile au capital de 8 000 € – Tél : (33) 02 41 59 42 78 – Fax : (33) 02 41 59 45 60 –

www.domainedeflines.com – domaine.de.flines@wanadoo.fr

RCS Saumur : 487675340 – SIRET : 487 675 340 00011 – APE : 0121Z – N° TVA : FR 58 487 675 340 – N° ACCISE : FR007012E0445