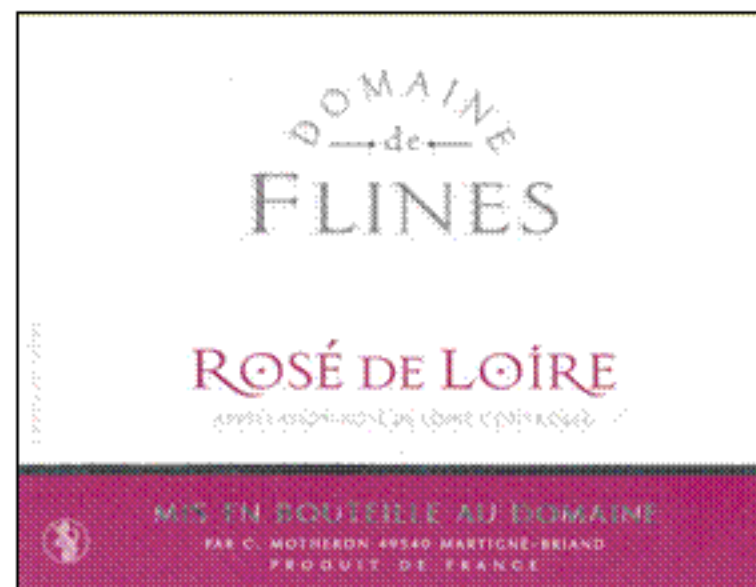




*Domaine de Flines*

# ROSE DE LOIRE

## AOC



### CÉNOLOGIE :

un vin agréable, fruité et sec, avec une bonne tenue en bouche suivant la proportion réservée au Cabernet. Il est produit à partir de différents cépages tels que le **GROLLEAU DE CINQ MARS**, le **GROLLEAU GRIS**.

### DÉGUSTATION :

servir jeune et frais entre 8 et 10° avec les viandes blanches, terrines, volailles, le saumon et les langoustines. Il accompagne très agréablement tous les plats exotiques tels que curry, cuisine asiatique, cuisine du sud de l'Europe.

### GÉOGRAPHIE :

vin rosé produit au sud d'Angers sur les côteaux bordant la Loire et ses affluents sur une surface de 16 000 ha environ.

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](http://www.domainedeflines.com) – [domaine.de.flines@wanadoo.fr](mailto: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