



ROSÉ

AOC Chinon rosé Cabernet-Franc, 11%
terroir de sable et gravier.

VINIFICATION

Les parcelles utilisées pour notre rosé sont sélectionnées et cultivées en conséquence pour obtenir le bon équilibre entre acidité et alcool. La vendange est pressée directement et suivie d'un débourbage. Les fermentations ainsi que l'élevage s'effectuent en cuve inox.

DÉGUSTATION

Ce rosé est sec et gourmand à la fois, il profite en bouche d'une belle vivacité, lui apportant beaucoup de fraîcheur. A servir frais à l'apéritif ou avec des plats d'été

DOMAINE DE L'ARPENTY

825 rue de la Forêt
37220 Panzoult
02.47.95.22.86

larpentysas@gmail.com

