



CHÂTEAU DE TARGÉ

Château de Targé

49730 Parnay

Tél : (+33) 2 41 38 11 50

Fax : (+33) 2 41 38 16 19

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr/

Rose de Targé

AOC Cabernet de Saumur – Ce Rosé à la couleur intense, aux reflets saumonés, aux notes de petits fruits rouges et de bonbon anglais, est gourmand par sa rondeur, avec une finale en fraîcheur.

Superficie : 0.50 ha

Terroir : Argilo-calcaire du Turonien supérieur (Jurassique) : le microclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Cépage : Cabernet Franc

Rendements : 50 / 60 hl par ha

Avant récolte : sols travaillés et enherbés ; aucun engrais chimique, seulement du compost ; recherche de belles grappes naturellement saines (aération par éclaircissage, effeuillage...) ; contrôle strict pour le label Agriculture Durable « Terra Vitis® ».

Vinification : C'est un rosé de pressurage : après macération de 6 à 12 h selon le millésime dans le pressoir fermé, la fermentation se fait en cuve à basse température (moins de 18°C) afin de garder le fruit. Elle est arrêtée de manière à ce qu'il reste juste 4-6 g de sucre par litre, afin d'attendrir l'acidité qui fait le fruit.

Elevage : En cuve inox, avant une mise en bouteilles précoce au printemps suivant.

Sucre résiduel et alcool : 4-6 g/L et > 12,5 %

Conservation : à boire de suite, sur le fruit, dans les 3 ans au plus.

Service : bien frais, et même avec des glaçons (si le cœur vous dit !) ; en apéritif et sur toute cuisine estivale : salades composées, taboulé, pâtes, tartes sucrées, crêpes, coupe de fruits...

