

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

paul@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Rose de Targé

Ce rosé aux reflets saumonés est un fier représentant de l'AOC Saumur Rosé : gourmand par sa rondeur et ses notes de petits fruits rouges et de bonbon anglais, il offre ses arômes dès l'entrée en bouche, avant de présenter une finale toute en fraîcheur qui invite à continuer la dégustation.



AOC Saumur Rosé

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 5 500 bouteilles par an

Superficie - 0,80 ha

Rendement - 50 hl/ha

Sols - Argiles sur tuffeau, pierre calcaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 90 cm dans l'argile, nourrissant ainsi les jeunes plants, puis s'entourent autour de la tuffe pour trouver d'autres nutriments et de l'eau, qui sont apportés par capillarité à travers la roche.

Climat - Le mésoclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

Gestion du vignoble - Sols travaillés et enherbés, utilisation de compost naturel, recherche de belles grappes naturellement saines avec aération par éclaircissage et effeuillage. Des contrôles stricts sont imposés pour les labels Agriculture Durable *Terra Vitis* depuis 2000, *HVE - Haute Valeur Environnementale* depuis 2014, et *Agriculture Biologique* depuis 2017.

Vinification - Rosé de pressurage : après macération de 5 à 8 h selon le millésime dans le pressoir fermé, la fermentation se fait en cuve à basse température à 16°C afin de garder le fruit. Elle est arrêtée par le froid aux alentours de 2 à 5 g de sucre par litre, afin d'attendrir l'acidité et d'apporter une suavité sur la longueur.

Elevage - En cuve inox, avec une mise en bouteille pendant l'hiver.

Sucres résiduels - 2 à 5 g/L

Alcool - 12 à 13 %

Conservation - A boire sur le fruit, dans les 2 ans.

Service - Bien frais, en apéritif ou sur toute cuisine estivale : salades composées, taboulé, barbecue, pâtes fraîches, tartes sucrées, crêpes, coupe de fruits...