

Château de Targé

49730 Parnay

02 41 38 11 50

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr



Rose de Targé

Ce rosé à la couleur intense, 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 avant de présenter une finale toute en fraîcheur, qui invite à continuer la dégustation.



AOC Saumur Rosé

Cépage - 100% Cabernet Franc

Production - 4 500 bouteilles par an

Superficie - 0,80 ha

Rendement - 45 à 50 hl/ha

Sols - Argilo-calcaires sur tuffeau, pierre sédimentaire du Turonien formée il y a 90 millions d'années. Les racines se développent sur 50 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 microclimat 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* et *HVE - Haute Valeur Environnementale*.

Vinification - Rosé de pressurage : après macération de 6 à 8 h selon le millésime dans le pressoir fermé, la fermentation se fait en cuve à basse température entre 15 et 18°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 l'hiver suivant.

Sucres résiduels - 2 à 5 g/L

Alcool - 12 à 13 %

Conservation - A boire sur le fruit, dans les 2 ou 3 ans.

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