

VIN DU VAL DE LOIRE

Wine  
not?

savoir rosé

Tradition  
et  
Plaisirs  
de Loire



[www.aoc-orleans.fr](http://www.aoc-orleans.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

# Les vins rosés d'Orléans sont appréciés pour leurs caractères légers et fruités.

Reconnue en 2006 en Appellation, le vignoble de l'AOC est situé au sud de la Loire, entre Orléans et la Sologne.

Le cépage Meunier constitue l'originalité de ses vins de Loire. Il est vinifié soit pur, soit en assemblage avec le Pinot Noir et /ou le Pinot Gris. Le climat est intéressant pour le terroir en raison de son influence continental et d'une pluviométrie équilibrée.

Les vignes de cette appellation profitent des excellents sols de graviers siliceux que leur offre la région Centre Val de Loire.

Les rosés d'AOC Orléans sont des vins frais et désaltérant, c'est un vin d'été par excellence.

Le rosé d'AOC Orléans est frais et fruité avec des parfums de petits fruits rouges.



L'orléanais rosé affiche une robe saumon vif.



En rosé, les petits fruits rouges dominent une palette fraîche.



Le vin rosé possède une bouche enveloppante et une finale fraîche, toujours fruitée.



Cépage principal : Meunier  
Cépages accessoires : Pinot Noir, Pinot Gris.



Servi idéalement à 10°.



Accompagne parfaitement les rillettes du Cléry-Saint-André, les buffets froids, plats exotiques. et grillades.

# Wine not?

savoir rosé

Découvrez les vins blancs, rouges, rosés en AOC Orléans et les vins rouges AOC Orléans-Cléry qui s'étendent sur une petite vingtaine de communes et qui ne sont produits que par quatre indépendants et une cave coopérative.

[www.aoc-orleans.fr](http://www.aoc-orleans.fr)

Tradition  
et  
Plaisirs  
de Loire

