



FLORENT DELAUNAY

Le Loroux-Bottereau

C'est le vin de  
**FLO**  
ROSÉ



## Cuvée

**Nom :** Flò Rosé.

**Appellation :** Vin de France Rosé.

**Cépages :** Merlot, Gamay, Cabernet-Franc.

**Terroir :** Sur les Gneiss du Loroux-Bottereau.

**Taux d'alcool :** 12%.

**Taux sucre :** <0.5 g/L.

## Production

**Travail de la vigne :** Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (50hL/ha maximum), ébourgeonnage, griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert.

**Récolte :** Mécanique avec trieur-égrenneur embarqué.

**Vinification :** Pressurage pneumatique, débourbage 24h à froid, fermentation alcoolique thermo-régulée à 15°C en cuve inox.

**Élevage :** En cuve souterraine en béton verré, à la nantaise.

**Certifications :** Haute valeur environnementale de niveau 3. 

## Dégustation

**Dégustation :** Température idéale de service entre 8° et 10°C.

**Potentiel de garde :** 1 à 5 ans.

**Commentaires sur le Millésime :** Robe rose, nez intense de fruits exotiques et bouche ronde avec une pointe de fraîcheur.

**Accords Mets et Vins :** Déguster à l'apéritif, sur des salades estivales et des tartes salées.

OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 18H

118 LE VAL-FLEURI, 44430 LE LOROUX-BOTTEREAU, FRANCE

+33 (0) 2 40 33 86 84 - CONTACT@DOMAINEDELAUNAY.FR - WWW.DOMAINEDELAUNAY.FR

EARL VIGNOBLE DELAUNAY - RCS NANTES - SIRET 51445591400010 - NAF/APE 0121Z - IBAN FR76 1027 8361 4000 0123 8750 141 - CMCIFR2A

