

# BOURGUEIL

*Made in Loire*

## Bourgueil rosé



**Cépages** : 75% Cabernet Franc  
25% Cabernet Sauvignon

**Région** : Bourgueil



**Appellation** : AOC Bourgueil

**Production** : Domaine Omasson  
Nathalie

**Terroir** : Argilo-calcaire-sableux



**Type de vin** : Bourgueil rosé 2015  
(vin tranquille)

**Méthode de récolte** : Mécanique

**Vinification** : égrappage, pressurage  
direct, thermorégulation



**Élevage** : Cuve

**Production annuelle** : 600 bouteilles

**Notes de dégustation** : Fruits frais en  
nez, acidulés, berlingot



**Garde** : 12 à 18 mois maximum

**Accords mets et vin** : Apéritif,  
salades froides ou chaudes,  
poissons, viandes blanches



**Conditionnement** : Bouteille de 75cl

**Degrés** : 12,5 % Vol

**Servir à 10-12°C**



**Introduction** : Bienvenue sur  
mon domaine viticole.  
Femme vigneronne, je  
cultive et vinifie avec toute  
ma passion et ma  
sensibilité. Venez me rendre  
visite, je vous ferai découvrir  
comment une femme peut  
tomber amoureuse de ce  
métier. Après cette petite  
visite, nous dégusterons  
ensemble le fruit de mon  
travail.

