



 SITE



LA P'TITE ANNIE ROSÉ 2021

A caricatura do rótulo é a Aninha, Annie Tessier, fundadora do Domaine des Hauts de Sanziers e tia dos jovens enólogos Jean-Charles e Jean-François Houet. Localizado no coração da AOC Saumur, a vinícola conta com uma tradição familiar de dois séculos. A fazenda foi fundada em 1824 e hoje abrange 85ha. No comando desde 1991, Annie Tessier passou o bastão aos sobrinhos em 2016. Certificado como Vigneron Independante, em 2018 ganharam o selo HVE3: Certificação de Alto Valor Ambiental Nível 3. Os vinhos descansam em cavernas surpreendentes escavadas na rocha em temperatura constante de 12°C. Vinificação moderna, em tanque de inox com controle de temperatura e estabilização com 8g de açúcares residuais. É um rosé leve, fresco e muito refrescante com aromas de cramberry, suco de limão siciliano e uma leve sensação de doçura no final da taça.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Domaine des Hauts de Sanziers
Prática:	Sustentável
País / Região:	França, Val de Loire – Saumur
Blend / Varietal:	100% Cabernet Franc
Amadurecimento:	Sem passagem por madeira
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	3362720510373



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Cor de casca de cebola, clássica coloração provençal. Aromas intensos de frutas tropicais como suco de cramberry, cereja verde, pêssego verde, carambola e florais de lírios. Em boca é de médio corpo para leve, com boa acidez, leve sensação de doçura, álcool bem integrado com a força da fruta e a acidez pronunciada.

Um rosé delicioso, com o frescor de um “Cosmopolitan”. Intenso em boca, com uma leve sensação de doçura no final. É tropical e delicado como um Provence, mas com a força e a intensidade da Cabernet Franc do Loire.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo
2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)
2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Harmoniza perfeitamente com um espetinho de camarão na brasa, peixes de rio com pouca gordura como uma Truta ou uma salada com frutas como manga e morango temperadas com molhos cítricos.

Manter em balde de gelo para que a temperatura fique bem baixa. Quanto mais gelado menor a sensação de doçura e maior a sensação de acidez. Se quiser um pouco mais docinho, deixe esquentar. Se quiser um pouco mais ácido, deixe bem gelado.

