



**DUMNACUS  
VIGNERONS**

## COLLECTION ORIGINES

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE  
**ROSÉ D'ANJOU**



### HISTOIRE

Dumnacus Vignerons c'est 180 vignerons à porter haut les couleurs de la Loire, à partager la fierté pour les vins, à faire rayonner le savoir-faire de chacun à travers un seul étendard.

Dumnacus Vignerons symbolise les vins de Loire dans toute leur diversité et authenticité.

Dumnacus Vignerons c'est remonter le temps jusqu'à la période gallo-romaine, pour retrouver le valeureux guerrier Dumnacus symbole de la vérité du terroir et d'un esprit libre.

Parce que nos vins lui ressemblent, vous ressemblent, nous rassemblent.

Parce que nos vins révèlent la Loire.

**Gloire à la Loire !**



### Sol, terroir & vinification

Des sols variés allant des schistes sombres aux sols de tuffeau. Un climat océanique tempéré avec des variations de températures très faibles, la fameuse «Douceur Angevine».

Le Grolleau est le cépage majoritaire, cépage endémique de la région, complété par le Gamay notamment. Récolte des raisins à maturité poussée pour conserver l'équilibre des cépages. 3 mois d'élevage.

### Notes de dégustation

Un vin tendre par excellence. La robe est lumineuse aux reflets framboises. Au nez des arômes de fruits frais qui se retrouvent en bouche. Un ensemble rafraîchissant et gourmand. Un rosé de terrasse par excellence qui accompagne vos grillades à merveille.

### Service et conservation

Servir entre 6°C et 9°C. Se boit dans l'année.

