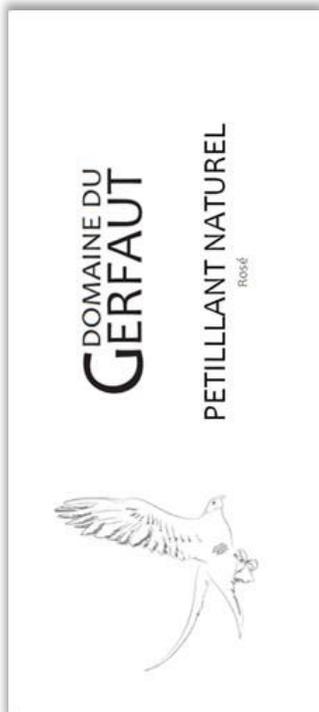


Rosé – Pétillant Naturel

Récolté sur des terroirs de schistes variés, l'assemblage du Grolleau et du Cabernet Franc permet d'apporter de la fraîcheur et du fruit à ce Pétillant Naturel Rosé.



Cette cuvée est le fruit d'une méthode ancestrale qui consiste à mettre en bouteille le jus de raisin encore en fermentation. Les sucres restants, dont la quantité est déterminée à l'avance, seront transformés en alcool par les levures et donneront les bulles.

À la différence de la méthode traditionnelle, la méthode ancestrale permet d'obtenir des vins plus faciles et plus fruités. Elle permet également d'amener les vins plus vite sur la table car il n'y a pas besoin de faire un élevage sur latte.

Dégustation :

Robe framboise.

Le nez développe des arômes de fraise tagada et de framboise.

En bouche, la bulle est vive et confère beaucoup de fraîcheur avec des notes de crème glacé à la fraise.

Assemblage : 50% Grolleau et 50% Cabernet Sauvignon

Récolte : Vendanges mécanique à maturité optimale.

Vinification : Pressurage direct ; Méthode ancestrale ; Fermentation en cuve inox ; Dégorgement.

Dosage : 1,4 %

Conditionnement : 75 cL uniquement

Stock : 6000 bouteilles

Service : entre 7°C et 8°C

Garde : A boire dans les deux premières années

Autre : En conversion Agriculture Biologique