

Rosé Pétillant (8 %Vol)



Cépage : Gamay noir à jus blanc.



Viticulture : Sol argilo-calcaire, parcelles jeunes situées en plaine.



Vinification : Vendange manuelle. Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique en cuve puis mise en bouteille pour la prise de mousse. Elevage sur lattes.



Notes de dégustation : Robe rose pâle avec des bulles fines. Nez fruité, fruit rouges frais. Bouche légère et vive avec des bulles fines. Les arômes de fruits rouges frais ressortent également, surtout la framboise. Une légère sucrosité apporte une belle rondeur à ce pétillant rosé.



Accords : Salade de fruits, Vacherin, Crêpes sucrées.

Potentiel de garde : 1 à 2 ans.

