

NATÛRLICH ROSÉ

PÉTILLANT NATUREL



APPÉLATION

Vin de France

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

CÉPAGE

100% Gamay

RENDEMENT

55hl/ha

TERROIR

Micaschistes

VINIFICATION / ÉLEVAGE

Récolte manuelles, 2 tris de vendanges. Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Fin de fermentation initiale en bouteille. Elevage 6 mois sur lattes. Dégorgement. Pas de liqueur d'expédition. Brut 4g/l de sucres résiduels.

DÉGUSTATION

Nez de fruits frais. En bouche une attaque vive, une bulle fraîche et digeste, des arômes de fruits frais, de raisins, de petits fruits rouge.

CONSOMMATION

Apéritifs , accords sucrés salés

ACCOMPAGNEMENT

Apéritifs, fruits de mer, desserts

CONDITIONNEMENT

Bouteille