



BRUT ROSÉ



CÉPAGES 50% Malbec & 50% Cabernet Franc

APPELLATION Vin de France

ÉLEVAGE 6 mois en cuve

TEMPS DE GARDE 4 ans

ALCOOL 12%

SUCRES RÉSIDUELS 8g/L

VINIFICATION

Les grappes sont vendangées mécaniquement puis immédiatement pressées afin d'éviter l'extraction des couleurs et des arômes. Le jus clair est ensuite fermenté à 18-20°C puis le vin est soutiré des lies pour éliminer les dépôts, favoriser la formation des arômes et la maturation des tanins. La fermentation secondaire se fait en bouteille après 3 mois, suivant la Méthode Champenoise Traditionnelle. Le vin vieillit 9 mois sur lies avant le dégorgement final.

DÉGUSTATION

Couleur rose pâle avec des arômes de groseille, ainsi qu'une certaine acidité et tension au palais. Les bulles sont bien équilibrées avec une belle fraîcheur en fin de bouche. Idéal en apéritif, ou pour accompagner des tapas, des salades ou du poisson cru.