ROSECLAT

GAMAY EFFERVESCENT

Le gamay dans tous ses états !
Frais et fruité. Un délicieux gamay pétillant, éclatant de vie dans votre verre tout en gourmandise et en tendresse.
Effervescent aromatique demi-sec.

COMPOSITION - PRODUCTION

TERROIR : Sols d'origine granitique
CÉPAGE : 100% Gamay noir à jus blanc
VINIFICATION : Méthode d'élaboration ancestrale. Pressurage direct, fermentation spontanée. Effervescence du vin provoquée par le dégagement naturel de CO_2. Blocage au froid, mise en bouteille.
Sucre résiduel de 45g/L.

DEGUSTATION

Les parfums de framboise, de cerise, se mêlent aux fruits jaunes et aux agrumes et se prolongent plaisamment au palais. La bouche est irrésistible avec un bel équilibre sucre/acidité.
ROBE : Rose saumon pâle avec de fines bulles.
NEZ : Frais et ouvert sur les petits fruits rouges et touche de pêche de vigne.
BOUCHE : Rafraichissante, ronde et acidulée accompagnée de fines bulles.

SERVICE

ACCORDS METS & VINS : Apéritif et desserts glacés.
TEMPÉRATURE DE SERVICE : 7°-8°
GARDE : 2 ans

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

JULIÉNAS CHAINTRÉ
VIGNERONS ASSOCIÉS

SICA CHÂTEAU DU BOIS DE LA SALLE • 69840 JULIÉNAS • FRANCE • Siège social : Tél. 33 (0)4 74 04 41 66 • Fax 33 (0)4 74 04 47 05
E-mail : contact@julienaschaintre.fr - Site : julienaschaintre.fr