

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 CO₂.

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 : Rafrachissante, 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.

