

La Rosière

Finement acidulée et pétillante



½ Sec
Médaille d'Argent aux "Féminales" 2011 de Beaune

Cépage : Grolleau (70%), Gamay (15%), Cabernet Franc (15%)
Type : Méthode traditionnelle rosée.

« Cette subtile association de raisins rouges, élevée sur lattes dans nos caves pendant 16 mois minimum, possède une tendre couleur rosée. Sa deuxième fermentation, en bouteille, révèle ses perles légères et scintillantes qui servent son fin bouquet d'agrumes et de fruits rouges. Certains lui trouvent des notes de bonbon acidulé... »

Question d'accompagnement...

Cette méthode traditionnelle vous accompagnera dès l'apéritif et tout au long du repas, jusqu'au dessert où elle fait des merveilles. Vin de plaisir, il se boit frais mais non glacé : parfait pour toutes vos occasions festives.

Côté technique :

Récolte	La vendange est mécanique, et les fruits égrappés.
Vinification & Elevage	Après une fermentation alcoolique et une clarification du vin, une mise en bouteille est effectuée où la deuxième fermentation alcoolique se déroule (prise de mousse). Un élevage sur lattes d'une durée de 16 mois minimum est ensuite réalisé dans nos caves.
Sol	Sable Perrucheux

Une suggestion ?

Au dessert, essayez la Rosière avec des fruits rouges...