

Garance

HARMONIEUX ET ROSÉ

CARACTÉRISTIQUES

Vin de France

Méthode Traditionnelle

Couleur : Rosé Pétillant Brut Nature

Cépage : Grolleau, Cabernet Franc, Gamay (selon les millésimes)

Terroir : Perruches

Potentiel de garde : à boire dans les 5 ans

CULTURE, VINIFICATION, ÉLEVAGE

Culture de la vigne en agriculture raisonnée (HVE 3)

Vendanges manuelles

Eraflage et pressurage doux

Première fermentation alcoolique en cuve thermorégulée :

cela donne le "vin de base"

Une seconde fermentation alcoolique en bouteille

Élevage sur lattes (développement des fines bulles dans la bouteille) à la température constante de 12°C pour 16 mois minimum.

Cette méthode est appelée Méthode Traditionnelle

NOTES DE DÉGUSTATION

Le mariage de plusieurs cépages noirs offre à Garance un caractère unique. Sa robe rose clair s'harmonise avec la finesse de ses bulles. Ce vin pétillant s'ouvre sur des arômes de baies rouges, de cerise et des notes de pamplemousse. Ce rosé brut est un vin délicat qui sait ravir à toute occasion.

ACCORDS METS ET VINS

Garance peut être savourée à l'apéritif, ou au dessert, avec des fruits rouges, c'est un vin de célébrations et se sert frais à toute saison.



Follow us



Le Château de Fontenay
Vins & Séjours Raffinés, Bléré

