

MÉTHODE TRADITIONNELLE BRUTE ROSÉ

Cépage

40% mondeuse - 60% gamay

Terroir

A l'abri des vents du Nord sur les coteaux de Fréterive et St Jean de la Porte, au coeur de la Combe de Savoie que s'étendent nos vignes.

Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes.
Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux, coteaux pentus, plein sud ensoleillés.

Production

7 000 Bouteilles

Vinification

Vendange manuelle dans des caisses percées.

Présurage direct.

Débourbage sévère.

Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée.

Température de fermentation 16°C.

Prise de mousse et conservation "sur latte" dans nos chais.

Dégustation

Oeil : Rose pale

Nez : Délicat s'ouvrant sur des notes florales, noisette et agrume.

Bouche : Ample, soyeuse, fraîche et discrète, touche mentholée.

Conseil de dégustation

Apéritifs et desserts.

A boire entre 10°C et 12°C, jamais glacé.

Commentaire

A boire dès maintenant, il enchantera vos apéritifs avec beaucoup de fraîcheur et de simplicité.

