

FINES BULLES ROSE

APPELLATION : METHODE TRADITIONNELLE ROSE

CEPAGE : 30 % Gamay, 30 % Cabernet Franc, 30 % Malbec et 10% Pineau d'aunis

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 0,40 Hectares

RENDEMENT : 70 Hl/Ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Culture raisonnée, taille guyot simple et taille ½ baguette, désherbage sous le rang, enherbement et éffeuilage.

VINIFICATION: Vendange mécanique, enzymage, pressurage, débourage au bout de 12 heures, fermentation alcoolique pendant une quinzaines de jours à 14-16 °, soutirage, élevage sur lies fines jusqu'au mois de janvier, collage, précipitations tartriques, filtration, mise en bouteille en avril, prise de mousse, stockage sur lattes pendant 24 mois, dégorgement et ajustement avec la liqueur d 'expédition.

DEGUSTATION : Ce vin offre une très jolie effervescence sur un fond rosé aux reflets saumonés. Le nez est le royaume des petits fruits rouges qui explosent : framboise et fraise. La bouche n'est pas en reste, avec sa structure élégante et fraîche.

VIEILLISEMENT : 4 à 5 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 8 à 10°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Ce vin festif et raffiné sera parfait sur un dessert et à toute de la journée.

