

LES IDÉES FESTIVES

MOUSSEUX ROSÉ BRUT

Une fine bulle originale.



Terroir

Sols granitiques. Cépage Gamay

Vinification & Élevage

Notre mousseux est élaboré à partir du Gamay (cépage rouge à jus blanc) par saignée, après une légère macération en présence des peaux de raisin et élevé selon la méthode traditionnelle.

Dégustation

Fin et très agréable en bouche, il est particulièrement souple et équilibré.

Suggestions Gourmandes

Idéal à l'apéritif, avec certains plats exotiques (poulet à l'ananas), il se déguste plus traditionnellement au moment du dessert.

Service

A déguster frais, mais non glacé, entre 6° C et 8° C.

