



Appealing
Élevage de 3 mois
Légèreté Summer delight Pamplemousse rose
Pink grapefruit
Simplicité
Convivialité
Berries 3 months' ageing



Cépages

Sélection des meilleurs vins de base parmi les différents cépages Blanc de Blancs et Blanc de Noirs en fonction de la typicité du millésime pour obtenir le style recherché.

Elaboration

Fermentation naturelle en cuve, puis élevage de 3 mois avec remuage quotidien.

Dégustation

Belle couleur rose clair framboise. Bulles fines et abondantes.

Nez frais et fruité, arômes de petits fruits rouges.

Bouche agréable et séduisante dû à l'équilibre entre fraîcheur et fruits, soutenu par un dosage bien ajusté.

Accords mets et vins

A consommer avec une salade de crevettes au paprika, de la sandre ou un brochet rôtis au jus de viande. Ce vin accompagnera parfaitement un dessert aux fruits rouges comme un fraisier, un crumble ou encore un gratin de fruits.

Elements analytiques

Degré: 11,5%

Dosage: 8 g/L (BRUT)

Service

Entre 6°C et 8°C.

Formats disponibles

75 cl.

Classification

Vin mousseux produit en France.