



VARICHON & CLERC

# L'ANCESTRALE ROSÉ TENDRE

Gamay Demi-Sec



## Cépages

100 % Gamay.

## Elaboration

Pour élaborer l'Ancestrale® Rosé Tendre, nous utilisons le cépage Gamay, qui est un cépage dit aromatique, vinifié selon la méthode ancestrale. Cette méthode comprend deux étapes de fermentations : la première fermentation dure trois semaines et s'effectue en milieu ouvert, puis, la deuxième fermentation se déroule en milieu fermé. Un temps de repos de 3 mois sur lies lui permet d'accroître la richesse aromatique qui fait la typicité de cette cuvée. La méthode ancestrale fait uniquement appel aux sucres naturellement présents dans les raisins, ce qui donne naissance à un vin gourmand, fruité et léger en alcool, et à une mousse fine et aérienne.

## Notes de dégustation

La robe offre une couleur rose groseille, avec une jolie persistance de la mousse.

Au nez, ce vin révèle des arômes de fruits acidulés tels que de la groseille ou des cranberries.

La bouche est fraîche et gourmande, avec une finale acidulée qui offre des notes de crémeuse et de fruits rouges.

## Accords mets et vins

Ce vin accompagnera parfaitement tous les desserts à base de fruits rouges comme les macarons à la fraise ou à la framboise, un framboisier ou encore un fraisier.

## Service

A servir entre 4° et 6°C.

## Informations complémentaires

Sucres résiduels: 45-50 g/L

Alcool: 7,5 % vol.

Vin mousseux de qualité de type aromatique.

Produit de France.

Format : 750 mL.