



Cépages

100 % Gamay.

Elaboration

Pour élaborer l'Ancestrale® Rouge Intense, 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'accentuer 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

Couleur rouge violacée, belle effervescence.

Arômes prononcés de fruits rouges tels que la fraise et la mûre.

Bouche équilibrée et gourmande avec une petite touche acidulée en finale.

Des notes de fruits rouges comme la fraise des bois et la framboise sont également présentes.

Accords mets et vins

Ce vin accompagnera aussi bien un cocktail dinatoire, un dessert au chocolat, ou un goûter entre amis.

Service

A servir entre 4° et 6°C.

Informations complémentaires

Sucres résiduels : 55-60 g/L.

Alcool: 7,5 % vol.

Vin mousseux de qualité aromatique.

Produit de France.

Format : 750 mL.