



Cépages

100 % Gamay.

Elaboration

Pour élaborer notre vin Pellin Rosé Demi-sec, 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 rose groseille, mousse persistante et abondante.
Arômes de fruits acidulés, groseilles, cranberries.
Bouche fraîche et gourmande, finale acidulée.
Notes crémeuse de fruits rouges.

Accords mets et vins

Ce vin s'accordera parfaitement avec tous les desserts chocolatés comme un moelleux au chocolat ou un tiramisu.

Service

A servir frais entre 4° et 6° C.

Informations complémentaires

Sucres résiduels : 45-50 g/l.
Degré: 7,5 % vol.
Vin mousseux de qualité de type aromatique.
Produit de France.
Format : 750 mL