
Méthode Traditionnelle ROSE

TERROIR

Vignoble : Les vignes, de 25 ans, situées en altitude, sont vendangées précocement afin que les raisins conservent la fraîcheur et les caractéristiques adaptées aux vins effervescents.

Géologie : Argilo-calcaire

ELABORATION

Elaboration : Méthode Traditionnelle

Vinification : Après le pressurage, les mouts sont débourbés et stabulés à froid durant 24 h minimum. La fermentation est faite à basse température contrôlée. Pour une fraîcheur plus intense, la fermentation malolactique n'est pas réalisée.

Les vins sont ensuite soutirés et élevés sur lies fines, avant d'être collés et filtrés pour les préparer à la prise de mousse.

Prise de mousse et vieillissement : Nous stabilisons les vins par le froid afin d'éviter toute précipitation tartrique. La prise de mousse, réalisée en bouteille, se fait par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 6 à 9 mois sur lies dans nos caves thermo régulées.

AROME ET SAVEURS

Dégustation : Notes fruitées type liqueur de fruits rouges et citron. Bouche généreuse et équilibrée.

Accords Mets/Vins : Apéritifs ou desserts lactés aux fruits rouges.



DONNEES TECHNIQUES

Dosage : 11 g/L de sucre
Contenant : 75cl

Degré alcoolique : 11.5% **Pression** : 5.5 bars **Acidité** : entre 3.5 et 4.5g/l H₂ SO₄
Allergènes : contient des sulfites.

DONNEES LOGISTIQUES

Gencod bouteille : 3 299 641 00 2017 Diamètre : 86 mm Poids brut : 1.52 kg Poids net: 0.775 kg
Gencod carton : 3 299 641 11 3997 Nbr bouteilles/carton : 6 bouteilles debout Poids/carton : 10kg
Informations palette : Palette Europe de 570 bouteilles (180cm, 942kg, 5 couches de 19 cartons)
Palette VMF de 630 bouteilles (180cm, 1038kg, 5 couches de 21 cartons)