

## Rosé Brut

**Origine :** France

**Cépage :** 60% grenache noir, 40% cinsault

**Couleur :** Rosé

**Vinification :** Fermentation alcoolique en cuve inox

**Lieu d'élaboration :** Salon de Provence (négoce)

**Prise de mousse et vieillissement :** La prise de mousse se fait en cuves inox thermo régulées par adjonction de levures et de sucre. Cette étape est réalisée à 18°C. Les vins vieilliront sur lies fines avant d'effectuer une filtration isobarométrique pour la mise en bouteille.

**Dégustation :**

Son bouquet flatteur annonce une bouche de fruits rouges exaltante. Ses notes aromatiques révélées par une fine effervescence séduiront vos convives.

**Accords Mets/Vins :** Apéritifs, desserts

**Dosage :** 12g/l de sucre

**Pression :** 4 à 5 bars

**Contenant :** 75 cl

**Degré alcoolique :** 11.5%

**Acidité :** 6.31 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

**Allergènes :** Contient des sulfites.

