



Moussamoussettes

Vin rosé perlant

Appellation : Vin de France

Cépages : Grolleau gris, Gamay, cabernet

Age des vignes : 25 - 30 ans

Vendange manuelle avec tris, à 12° potentiel

Rendement à l'hectare : 25 HL/H

Vinification : pressée lente, directe sans cuvaison, et fermentation en cuve et en fût

Equilibre : 11.5%vol

Sucres résiduels : 8 grL

Dioxyde de soufre total : 20mg/L

Mis en bouteille en cours de fermentation. Vin naturellement pétillant. Pas de dégorgement. Pas de liqueur ajoutée.

Alliance gastronomique : apéritif, casse-croûte et desserts à base de fruits rouges, tarte aux fraises....

Note de dégustation : joli rosé gourmand, notes de fraises et framboises fraîches, perlant, tout en fraîcheur, doux et vif en bouche

Ce vin présente un léger dépôt qui n'altère en rien son goût.