

Cuvée: **Moussamousettes**

Appellation : Vin de table de France

Cépages : Grolleau gris et Gamay

Age des vignes : 25 - 30 ans

Vendange manuelle avec tris, à 12° potentiel mi-octobre 2006

Rendement à l'hectare : 25 HL/H

Orientation : sud-ouest

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

Equilibre : 11.5%/ vol, 8 grammes de sucre résiduel

Dioxyde de soufre total : 20mg/L

Mis en bouteille en cours de fermentation. Vin naturellement pétillant

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.