

## ECHASSE



### VIN DE FRANCE EFFERVESCENT 11°

#### TYPE

COULEUR: Rosé

RAISINS: Vermentino, muscat, piquepoule blanc, piquepoule noir

#### A la vigne

SOL: ARGILO-CALCAIRE,  
AGE DES VIGNES: 15 ans  
RÉCOLTES: Mécanique  
RENDEMENT: 45

#### A la cave

VINIFICATION: vin issu de la fermentation des bourbes filtrées en levures indigènes, prise de mousse en bouteille à partir des sucres et levures issues de l'addition d'une portion de jus de bourbes.  
Élevage sur lies fines de 12 mois.  
CONDITIONNEMENT: 0,75L  
PRODUCTION ANNUELLE : 1280

#### Dégustation

ROBE: Rose pâle.  
ARÔMES : Pamplemousse, poire, pomme, muscat.  
EN BOUCHE: Sec frais et fruité. Extra dry.  
GARDE: 3 ans  
DEGRÉS: Servir entre 8 à 10 degrés

#### Accords Mets / vins

Apéritif, desserts, tapas...