

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 issus 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...



www.domaine-campaucels.com