

Echasse



VIN DE FRANCE 11 %Vol

TYPE

Couleur : Rosé

Cépages : Rolle, Colombard, Muscat petit grain,
Piquepoul blanc et noir

A LA VIGNE

Age des vignes : 15 ans

Types de sol : Argilo-calcaire

Types de vendange : Mécanique

Rendement : 45 Hl/ha

A LA CAVE

Vinification : Jus de raisin issu de l'assemblage des bourbes filtrées. Fermentation alcoolique contrôlée et stoppée par filtration avec 24g/L de sucres résiduels. Mis en bouteille pour la 2^{ème} fermentation. Sans liqueur de tirage et zéro sucres résiduels.

Elevage : 12 mois en cuve sur lies fines

Conditionnement : 75 cl

DEGUSTATION

Robe : Rose pâle

Arômes : Fruit frais à cher jaune légèrement brioché

En bouche : Frais et fruité, extra-dry

Garde : 3 ans

Service : 8 à 10 °C

ACCORDS METS/VINS

Apéritifs et desserts pour toute vos fêtes

