

Vin Pétillant Rosé 8%

Cuisse Rose



Cépages : Gamay, Pinot-Noir

Terroir : Sol argilo-calcaire

Caractéristiques :

La Cuisse Rose est un pétillant rosé d'exception. Ce vin fruité et léger à faible degré (entre 8%vol et 9%vol) est l'exclusivité du Domaine qui a le secret de son élaboration.

Issue d'une fermentation classique en rosé d'un assemblage de 80% gamay et 20% pinot noir, arrêtée par le froid et la filtration et en dernier lieu par les sulfites pour garder le sucre naturel et les arômes très fruits rouges que nous avons en cours de fermentation.

Notre quête est l'équilibre gustatif entre l'acidité de l'année et le sucre que nous laissons.

Nous nous transmettons le secret de son effervescence de génération en génération.

Ces parfums de fruits rouges intenses (framboises, cassis, mûres...) font le régal des palais gourmands. Emprisonné par la finesse de ses bulles, le sucre naturel du raisin (support d'arômes primeurs) fait l'originalité de cette Cuisse Rose.

TAV : 8%^{vol}

Température de dégustation : 6°C

Accords mets et vin :

Notre *Cuisse Rose* se dégustera en apéritif ou au dessert sur des tartes aux fruits, des brioches...

C'est un apéritif « maison » original, à faire découvrir pour le plus grand plaisir de vos invités.