

AOC Bugey

Rosé



Cépages : Assemblage de 80% Gamay et 20% Pinot Noir

Terroir : Sol argilo-calcaire

Caractéristiques :

Le rosé se distingue par son caractère fruité, on retrouve des arômes de fruits rouges avec des pointes de bourgeons de cassis. Sa bouche franche et douce vous laissera apprécier le fruité avec une finale fraîche.

Les raisins rouges à jus blanc sont pressés et mis en fermentation après débourage (séparation du dépôt et du jus). Une fois que la fermentation alcoolique est finie, il sera ensuite filtré et mis en bouteille dans l'année qui suit la récolte.

TAV : 12%_{vol}

Température de dégustation : 8°C

Accords mets et vin :

Il conviendra parfaitement à vos grillades estivales ou plus simplement bien frais à l'apéritif.