

## AOC Bugey

### Cuisse Rose



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

**Terroir** : Sol argilo-calcaire

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

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.

