



MOMENT PETILLANT

BRUT

IGP Méditerranée



CEPAGES :

Grenache (40%) Cinsault (50%) Syrah (10%).

TERROIR :

Sols profonds formés de calcaire et de grès argileux, d'alluvions anciennes avec des cailloutis, propice à l'élaboration de grands vins. Vendanges de nuit pour préserver les arômes du cépage.

VINIFICATION :

Les jus sont protégés de l'oxydation dès le départ puis pressurage pneumatique avec inertage.

Sélection des jus de presse et débouillage à froid pendant 48h.

Fermentation alcoolique sous température contrôlée (17°C) sans fermentation malo-lactique.

Elevage en cuve sur lattes durant neuf mois.

Vinification par pressurage à froid pour vin de base et deuxième fermentation en bouteille à base de moût de raisin selon la méthode provençale.

NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Litchi

Nez : Expressif d'arômes d'agrumes, avec une finale exotique.

Bouche : savoureuse de notes d'orange pamplemousse, et fruits à chair blanche.

CONSEIL DE SERVICE :

Vous apprécierez le Brut Rosé en apéritif, en accompagnement des desserts et lors des grandes occasions

Température de service idéale : 10°C.

