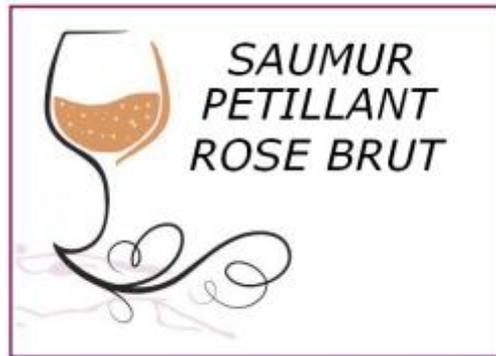




Saumur Pétillant Rosé Brut 75 cl

Saumur Pétillant Rosé Brut - Disponible en CLICK AND COLLECT - Conditionné en carton de 6 bouteilles



Prix : 8.20€

Descriptif :

Saumur Pétillant Rosé Brut

Appellation : Appellation Saumur Contrôlée

Cepages: Cabernet Franc 80%, Grolleau 20%

Sol : silex, argilo-calcaire

Méthodes culturales : Les vignes sont taillées en Guyot Val de Loire

Vinification: Après la première fermentation intervient l'assemblage. Puis débute la méthode traditionnelle caractérisée par une seconde fermentation en bouteille. Lors de la mise en bouteille on ajoute une liqueur et des levures qui provoquent la fermentation. Les bouteilles sont posées horizontalement sur lattes pendant 18 mois. Puis vient le remuage pour faire descendre le dépôt vers le bouchon, (la bouteille est alors verticale),

on procède à son expulsion par dégorgement. « La liqueur d'expédition » est ensuite ajoutée, (cette dernière déterminera les bruts et les demi-secs), puis la bouteille est ensuite bouchée et habillée pour être commercialisée.

Dégustation

Robe élégante aux reflets saumonés. Au nez - petites fruits rouges (fraise, cerises) Rond et fruité, ce vin étonne par ses fines bulles

Accords: idéal pour l'apéritif, apéritif, grillade, plats exotique, desserts

Température de service : Servir frais entre 6 et 8°C, dans des flûtes.

Potentiel de garde : Ils s'expriment pleinement dans l'année qui suit leur commercialisation, voire dans les 2 à 3 années suivantes.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Interdit aux mineurs et femmes enceintes.

[Lien vers la fiche du produit](#)