



## Méthode Traditionnelle Rosé Brut



Vin pétillant élaboré selon la méthode traditionnelle, avec une fermentation en bouteille. Les vins sont ensuite élevés pendant 9 mois dans des caves souterraines. Des bulles de plaisir pour vos moments de fêtes !

**Cépage :**

50 % Cabernet Franc

50 % Grolleau Noir

**Couleur :** Rosé

**Type :** Brut

**Degré :** 11 % vol.

**Terroir :** Argilo-sablonneux

**Arômes & Saveurs :**

Robe d'un rose saumoné. Vin vif et fruité, dominé par les notes de fruits rouges.

**Accord Mets & Vins :**

Parfait pour l'apéritif, verrines de saumon ou les desserts aux fruits rouges. A servir bien frais (8° à 10°C).

