LES BULLES

ROSÉ BRUT

ACCORDS METS ET VINS

Ce brut rosé sera idéal et rafraîchissant pour vos apéritifs. Il accompagnera aussi vos salades d'été ou de la cuisine asiatique par exemple. Servez-le également en dessert avec une tarte aux framboises...

ENCÉPAGEMENT

Sciaccarello, Niellucio

TERROIR

Nos vignes profitent d'un sol frais et argilo-calcaire, donnant des vins légers et fruités.

VINIFICATION

La vendange a lieu la nuit pour conserver la fraîcheur des raisins afin de maîtriser la couleur lors du pressurage et préparer la fermentation à basse température (15/17°C). Le vin est ensuite gazéifié en cuve jusqu'à l'obtention de petites bulles qui seront directement emprisonnées dans la bouteille...jusqu'à la dégustation!

DÉGUSTATION

Robe pâle aux reflets pomelo. Le nez est expressif, sur les agrumes et les fruits rouges. Bouche ronde et gourmande, ses fines bulles apportent une belle fraîcheur en finale.

vigneron indépendant

Vallée du Rhône
Terroirs d'Accueil

ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Alc/vol*11.5%*
Servir entre 7° et 8°C
2 ans

735 bd du comté d'orange, 84260 sarrians - 04 90 65 59 39 - contact@fontaineduclos.com - www.fontaineduclos.com -