

DiVin Rosé

Terroir - Vinification:

Cette cuvée 100% Gamay, est issue des vignes autour du domaine (Terroir Argilo-calcaire)

Récolte manuelle en palox lorsque les raisins atteignent un potentiel de 10,5%vol. Pressurage direct en mode crémant (long et à basse pression).

Débourage au froid durant 24 à 36he, puis début de fermentation alcoolique à basse température (14-15°C).

Lorsque le mout va atteindre 50 à 60gr de sucre résiduel, il est refroidit à 5°C avant d'être mis en bouteille. La fermentation va se prolonger ainsi en partie en bouteille, jusqu'à atteindre les 5 à 6 bars de pression, et la mort des levures.

Dès lors les bouteilles sont prêtes au dégorgement

Caractéristiques organoleptiques :

- Robe rosé avec des bulles fines et éclatantes
- Nez intense avec des arômes de fruits frais et de fruits rouges, ainsi que des notes de bonbons anglais
- Attaque en bouche douce et agréable avec les sucres résiduels, et avec une bonne persistance des arômes de fruits rouges



Conseil :

Servir entre 6 et 8°C

Idéal à l'apéritif, nature ou avec quelques gouttes de liqueur de cassis, framboise, sureau, ..

Accompagne également parfaitement les desserts au fruits

A déguster dans les 1 à 2 ans.