

LES CHOSES

... Qui pétillent

MILLESIME : 2023

AOP : VDF - Rosé pétillant Naturel

REGION : Bordeaux

SOL : terre limono-sableuse

CEPAGES : 100 % Merlot

ALCOOL : 12 %

GARDE : 2 ans

CERTIFICATION : BIO (Ecocert)

Vinification

Vendange égrappée et pressée.

Fermentation en levure indigène et sans soufre ajouté.

Méthode ancestrale qui consiste à mettre en bouteille du vin qui n'est que partiellement fermenté. Alors que la première et unique fermentation se poursuit en bouteille, le dioxyde de carbone résultant est piégé.

Après une période de repos de quelques mois, le gaz est absorbé dans le vin en bouteille sous forme de bulles.

ROBE : framboise intense.

NEZ : arômes subtiles de fruits rouges (framboise et fraise des bois).

BOUCHE : fruitée, bulles fines et délicates, beaucoup de fraîcheur.



Née d'une effervescence naturelle, ce pétillant est sans sulfites, non filtré et légèrement trouble. Sa mousse est légère et les arômes de fruits intenses. Servit frais, il sera parfait en apéritif ou alors après le repas, pour bien terminer la soirée....

Vignoble en agriculture biologique et biodynamique

SC BASSERAU - 1 LA GRAVE, 33710 BOURG - FRANCE
TEL + 33 (0)5 57 68 41 49

INFO@CHATEAUDELAGRAVE.COM - WWW.CHATEAUDELAGRAVE.COM