



# BULLE DE ROSE

## Méthode traditionnelle – Méthode provençale

### CÉPAGES :

45 % Cinsault / 45 % Grenache / 10 % Rolle

TYPE DE SOL : Argilo-calcaire

### CONDITIONNEMENT :

Bouteille de 75cl

Carton de 6 bouteilles en caisse américaine avec intercalaires en 75cl

### CULTURE :

Agriculture raisonnée – Taille en cordon de Royat, labour & pâturage d'hiver – Ébourgeonnage – Désherbage mécanique – Vendanges mécaniques

### VINIFICATION :

Vendange égrappée à 100 % - Pressurage pneumatique - Une fois la première fermentation alcoolique terminée, démarrage de la deuxième fermentation dite « prise de mousse » - Ajout de la liqueur de tirage composée de levures et de jus de raisin qui donnera naissance aux bulles - Bouchage en capsule métallique. Après un vieillissement de 18 mois, nous réalisons le remuage et le dégorgement

### NOTES DE DÉGUSTATION :

- Une robe rose pâle aux reflets de pêche blanche
- Un nez très acidulé, très frais sur de belles notes d'agrumes
- Une bouche pétillante ; bulles fines et délicates avec des notes de fruits rouges

TEMPERATURE DE SERVICE : Entre 5 et 7°

DELAÏ DE CONSOMMATION OPTIMAL : 1 à 2 ans

DEGRE ALCOOLIQUE : 12%

### ACCORDS METS ET VINS :

*Ce rosé effervescent sera parfait pour accompagner vos apéritifs, de même que pour magnifier tous vos desserts : forêts noires, fraisiers et autres douceurs...*

