



**ROSÉ BRUT NATURE
ZÉRO DOSAGE
2016
Méthode Traditionnelle**



RÉGION : Languedoc - Roussillon

TERROIR : Argilo-calcaire

CÉPAGES : Cinsault (65%), Syrah (20%), Grenache Noir (15%)
Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : Syrah :30 ans, Cinsault et Grenache Noir : 43 ans

RENDEMENTS : 35 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 28.50 hl

DENSITÉ DE PLANTATION : 4 000 pieds/ha

ORIENTATION DES PARCELLES : Sud, Sud-Est

ALCOOL : 12,5%

SUCRE RÉSIDUEL : 0 g/l

ÉLEVAGE : De 9 à 24 mois sur lies, sur lattes, dans une cave fraîche,
puis dégorgement selon la Méthode Traditionnelle.

ERAFLAGE DU RAISIN : Oui

BOUTEILLE : Bourguignonne **BOUCHONS :** Naturel

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 6 à 8 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Le Rosé Brut Nature a été élaboré dans l'esprit d'un Champagne Rosé, avec beaucoup de finesse. Issu d'un assemblage de cépages inhabituels, ce vin se caractérise particulièrement par sa grande fraîcheur. En bouche, une explosion délicate de bulles sur le palais souligne sa large palette de fruits rouges, de fraises des bois, et son profil tendu. Sa robe légèrement saumonée très brillante, et la grande finesse de ses bulles, en fera le parfait compagnon durant un apéritif ou bien avec une salade de homard.