



L'Effet Versant 69 – Rosé Effervescent en Méthode Ancestrale

Vin Mousseux Aromatique de Qualité - Bouteille de 75 cl



Caractéristiques techniques :

Cépage :	Gamay Noir à jus blanc
Sols :	de sableux granitiques à argilo-calcaire
Age des vignes :	Inférieur à 40 ans
Rendement :	52 hectolitres / hectares

Récolte :

Vendange manuelle. Triple tri : à la vendange, au chargement et à la réception à la Cave. Macération pelliculaire à froid, pressurage doux et vinification à basse température (11°C) en cuves. Vinification en méthode ancestrale. Lorsque l'équilibre sucre/alcool est atteint, blocage de la fermentation par le froid, filtration et mise bouteille. Deuxième fermentation en bouteille lorsque l'équilibre sucre/acidité/alcool et pression est atteint, dégorgeage, filtration et mise bouteille finale.

Notes de dégustation

Œil : Saumonée, limpide, belle brillance, bulle légère et fine.

Nez : Très ouvert, expressif, belle finesse aromatique sur des arômes de raisins, petits fruits rouges (fraise).

Bouche : Très bon équilibre, belle finesse et fraîcheur aromatique, bulles fines développant des notes de fruits rouges et raisins ; très gourmand !

Harmonie générale : Gourmandise & légèreté.

Accord mets & vins : A déguster à 10° seul par pur plaisir ou avec des tartes pralines, des brioches.

Maturité optimale : à déguster dans les 2 ans suivant la récolte.

Vignerons des Pierres Dorées

**Le Bady – 69620 Saint Vérand – Tel: 04 74 71 62 81 - Fax : 04 74 71 81 08 -
contact@vigneronsdespierresdorees.com - www.vignerons-pierres-dorees.fr**