



B DE CÔTS PÉTILLANT

La vigne

Superficie 1Ha

Age 10 ans

Culture biologique Ecocert depuis 1999 et Demeter depuis 2020.

Travail du sol traditionnel, labours et enherbement. Engrais vert

Vendanges Manuelles

La Vinification

Rosé de pressée, fermentation avec levures indigènes, aucun ajout d'intrant œnologique.

Contrôle FNIVAB depuis 1999

100% Malbec

Quantité 1200 bouteilles

La Commercialisation

Vente directe à propriété, réseaux de distributeurs, CHR France, et export

Disponible en 75cl

La Dégustation

Sa robe rose pâle aux délicats reflets argentés est animée par une fine et élégante effervescence. Le nez dévoile de séduisants arômes de petits fruits rouges, relevés par une touche florale et une belle fraîcheur.

La bouche est vive, délicatement crémeuse et parfaitement équilibrée. Les fines bulles mettent en valeur des notes de framboise, de groseille et de fraise fraîche, offrant une finale élégante, rafraîchissante et gourmande.

Ce vin pétillant rosé sera le compagnon idéal de vos apéritifs, desserts aux fruits rouges et moments de célébration.

A déguster entre 6° et 8°c

A déguster dans les 2 ans

