

VIN MOUSSEUX ROSÉ VIN DE FRANCE BRUT



- ▲ **Année de récolte** : 2023
- ▲ **Degré d'alcool** : 11,5 %vol.
- ▲ **Sucres résiduels** : 12g /L.
- ▲ **Cépage** : Braucon, merlot
- ▲ **Terroir** : Terrain argilo-calcaire sur la rive droite du Tarn, partie centre du vignoble. Altitude 210m.
- ▲ **Viticulture** : Label HVE niveau 3 (Haute Valeur Environnementale) délivré le 03/05/2021.
- ▲ **Vinification** : Vendanges manuelles, pressurage, 1ère fermentation en cuve avec arrêt par refroidissement puis 2ème fermentation en bouteille.

- ▲ **Dégustation** :
Œil : Rose intense
Nez : Nez expressif de fruits rouges.
Bouche : Elegante et fruitée, fines bulles et beaucoup de fraîcheur.
- ▲ **Accords mets & vin** : Accompagne à merveille apéritifs et desserts.
- ▲ **Température de service** : Servir à 6-8° c.
- ▲ **Conservation** : 2 ans.
- ▲ **Conditionnement** : 6 bouteilles de 75cl couchées par carton. 80 cartons par palette.

