Rosé Pétillant

IGP MÉDITERRANÉE

Nous avons toujours souhaité proposer une boisson sans alcool à base de nos vins.

	2024
DEGRÉ	*0%*
TAILLE DE LA BOUTEILLE	*0,75L*
TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION	*8-10°C*
POTENTIEL DE GARDE	*5 ans*
PROFIL GUSTATIF	*Apprécier sans souci* Notre Rosé pétillant est sans alcool, clair, avec une fine note fruitée, une amusante légèreté et la douceur délicate des baies rouges.



TERROIR

Les vignes, âgées en moyenne de 25 ans, poussent sur du calcaire érodé à forte teneur en sable et en fer, ce qui donne aux sols leur couleur ocre caractéristique.

VINIFICATION

Les vins que nous utilisons pour notre Rosé Pétillant ont été soigneusement sélectionnés dans notre cave. C'est surtout dans nos vins rosés que nous trouvons deux aspects importants pour la désalcoolisation : une faible acidité ainsi qu'une palette d'arômes large et variée, Il est également préférable que les vins contiennent peu de sulfites. Lors de la désalcoolisation, l'alcool est retiré du rosé initial sous vide. Ce faisant, la température du vin reste pratiquement inchangée. Les composants sensibles sont conservés et la précieuse couleur à la fois élégante et subtile du vin est préservée. Du gaz carbonique naturel est ajouté au cours d'un second procédé délicat. Cette boisson étant légalement commercialisée en tant que produit alimentaire et non plus comme un vin, elle doit mentionner une date limite de consommation et lister les informations nutritionnelles.

ACCORD METS-VIN: LE PLAISIR AU VERRE

C'est un vin de plaisir, servi à l'apéritif ou pour accompagner une cuisine légère et estivale, qui donne envie de boire un deuxième verre sans souci.