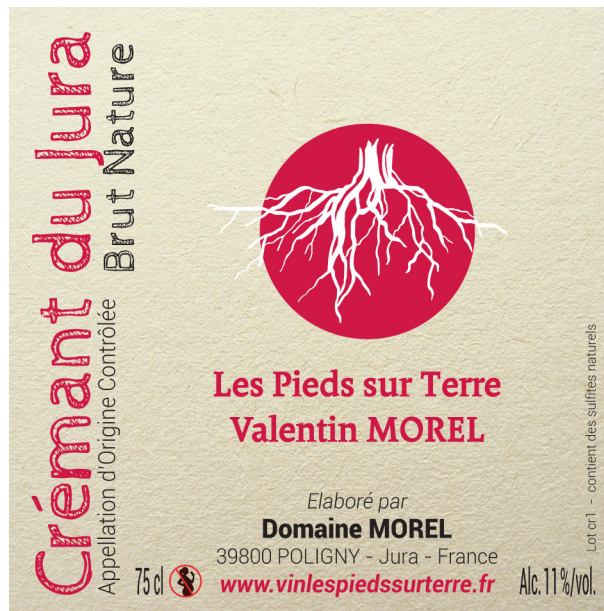


## Crémant Rosé Brut nature



### Fiche technique

Alcool : 11%

S02 total : NC

Acidité volatile : NC

### La terre et la vigne

Ce Crémant provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir de marnes des Trouillots.

Rendement de 35 hl/ha.

### Vinification

Vendanges manuelles

Pressurage après 1 jour de macération pelliculaire dans le pressoir.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox

Champagnisation avec adjonction de moût concentré rectifié.

Sans sulfites ajoutés

Vieillessement sur lattes 1 an

Non dosage au tirage.

### Caractère

Vin offrant une fine bulle avec des arômes d'agrumes très rafraichissant. Très bonne structure acide et belle vivacité.

### A déguster avec...

A l'apéritif ou au dessert

### Le service du vin

A servir frais (4°C)