

Vin Mousseux Demi-Sec Rouge Habit Pourpre



SITUATION : Région Saumuroise.

VINIFICATION : Fermentation alcoolique traditionnelle puis courte fermentation malolactique. Seconde fermentation en bouteille selon la méthode traditionnelle.

ÉLEVAGE : Elevage sur lattes pendant plus de 9 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

TENEUR EN ALCOL : 12.5 % vol.

SERVICE : Servir frais (6-8°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera les apéritifs, les desserts au chocolat, les desserts aux fruits rouges (fraises au vin, sorbets aux fruits rouges), les tartes aux groseilles meringuées ou encore les crumbles.



Belle robe de couleur rubis.



Nez alliant les notes d'épices et les arômes de fruits rouges.



Attaque ample et fraîche, bouche ronde équilibrée et fruitée. Finale fraîche sur des notes mentholées.