

PERLANT DU MOULIN ROSE



	Cépage	Gamay
	Terroir	Sol silico-argileux et sous sol de gabbro.
	Dégustation	<p>D'un rose intense avec quelques notes saumonées, cet effervescent rosé nous paraît festif au premier coup d'œil.</p> <p>On ressent des notes de fruits rouges frais comme la framboise.</p> <p>On distingue aussi au nez une légère pointe d'herbes aromatiques.</p> <p>La bulle est présente dès le début de bouche.</p> <p>On y retrouve la fraîcheur et la gourmandise de la framboise et des fruits rouges frais.</p>
	Vinification	100% gamay gazéifié par adjonction d'anhydride carbonique lors de la mise en bouteille; ce qui lui procure son perlant.
	Conservation	2 ans
	Mets et Vins	<p>Cet effervescent pourra se déguster à l'apéritif ou avec des desserts à base de fruits rouges, comme <u>une panna-cotta accompagnée de son coulis de fruits rouges mentholé.</u></p> <p>Servir: 9°C</p>