

ESPRIT DETENTE ROSÉ



Vive le printemps et l'été



APPELATION

Vin de France

CERTIFICATION

Agriculture Biologique

MILLESIME

2020

CEPAGE

100% Gamay

RENDEMENT

55hl/ha

TERROIR

Gneiss & Micschste

VINIFICATION / ELEVAGE

Récolte manuelle, Pressurage direct, Fermentation alcoolique à 20°C par levures indigènes. Fermentation malolactique.

Elevage de 6 mois en cuve.

DEGUSTATION

Robe: Rose pâle

Nez : Notes de petits fruits rouges acidulés

Bouche: Bel équilibre, sec et fruité

ACCOMPAGNEMENT

Apéritif, salade, barbecue...