17 34

# ROSE ASTRAL - MÉTHODE TRADITIONNELLE - AUSSI APPELÉE MÉTHODE CHAMPENOISE

Notre méthode traditionnelle rosé, également appelée méthode champenoise conviendra pour tous vos moments festifs ! Sa robe rose pâle offre un abondant dégagement de bulles carboniques. Le nez est fruité et évoque des senteurs de fruits rouges frais. L'attaque en bouche dégage une belle fraîcheur aromatique avec un final sur la gourmandise.

**Appellation**
Vin mousseux de qualité

**Couleur**
Rose pâle, fines bulles

**Cépage** Gamay

**Terroir**
Sols argilo-siliceux / gneiss.

**Production**
Taille courte (« Guyot Simple »).
**En conversion en Agriculture Biologique.**
Sols labourés (décavaillonnage de printemps, disques et lames).
Aucun produit chimique n'est utilisé dans les vignes.

**Vinification**
Pressurage pneumatique. Débourbage à froid du moût. Méthode traditionnelle élaborée à Saumur, élevage sur lattes pendant 18 mois. Liqueur d'expédition élaborée par nos soins.

**Degré d'alcool**
12% vol.

**dégustation**
Température de dégustation : 8-10°C.

**Accords mets & vins**
Apéritif ou accompagnant à merveille un dessert comme une charlotte aux fraises ou une salade de fruits rouges.

**Conditionnement**
Carton de 6 bouteilles.

**DOMAINE MÉNARD-GABORIT** - *Vignerons Indépendants* -
34 la Minière, 44690 Monnières, FRANCE | Tél : +33 (0)2 40 54 61 06 | contact@domainemenardgaborit.com |www.domainemenardgaborit.com