

ATMOSPHÈRE

ROSÉ

EXTRA-BRUT

MÉTHODE TRADITIONNELLE

CÉPAGES

Cinsault, Grenache.

LA VINIFICATION

Le vin de base est vinifié en rosé de pressurage direct, puis mis en bouteille pour suivre une deuxième fermentation alcoolique ou prise de mousse. Celle-ci s'opère par ajout de jus de raisin maintenu au frais depuis la vendange.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin rosé de Provence d'une effervescence fine et régulière présente une robe rose tendre et élégante. Le nez délicat est marqué par des notes d'abricot et de fruits rouges. Ses accents de notes d'agrumes complètent son portrait. Ce vin équilibré, entre fraîcheur et rondeur, offre une finale élégante, fruitée et gourmande.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif. Sur des desserts fruités.

Atmosphère évoque la convivialité. Il saura mettre en appétit le jour et accompagner les bons moments partagés entre amis ou en famille. Un vin de fête à faire vibrer vos soirées !

Garde : 2 à 3 ans

Servir à 8° C



FIGUIÈRE
FAMILLE COMBARD