



EFFERVESCENT ROSÉ



L'ARJOLLE

Les bulles rosé de l'Arjolle.

COULEUR

Rosé

CÉPAGE

Syrah

ÂGE DU VIGNOBLE

15 - 25 ans

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

ACCORDS METS & VIN

Apéritif, foie-gras poêlé, canapé au saumon fumé, fraisiers.

Un vin de fête, de retrouvailles. Des bulles rosées pour toutes les occasions !

VENDANGE

Récolte fin août

VINIFICATION

Vinification en cuve.
Fermentation alcoolique en cuve entre 15°C et 18°C.
Seconde fermentation et prise de mousse en bouteille.

DÉGUSTATION

Un nez frais et gourmand.
Une bouche délicate et fruitée aux notes de griottes.

