

CUVÉE

ROSE À LIES 2021

La robe rose saumon pâle de ce pet nat vous mettra instantanément de bonne humeur. Au nez, des notes légères de pierre à fusil se mélangent à une compote alléchante de fraises et de rhubarbe. Avec ses bulles mousseuses qui vous chatouillent les papilles, et sa touche légèrement herbacée qui apporte une fraîcheur inattendue, ce vin vous donnera envie de trinquer et de danser toute la nuit!

CÉPAGE	50 % gamay, 50% grolleau
TERROIR	vignes centenaires sur sols de sable et silex en surface et roche mère de calcaire
MODE DE CULTURE	biologique
VINIFICATION	grappes entières / pressurage direct / fermentation en barriques de 400L de 10 à 15 ans / fin de fermentation en bouteille / 5 mois sur lattes / dégorgé / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	5 mois en bouteille
ACCORD	simplement en apéro au soleil ou avec de belles huîtres de la côte Est!



DOMAINE LISE ET BERTRAND JOUSSET

ARTISAN.E.S : LISE ET BERTRAND JOUSSET