

L'AMUSETTE

Méthode Traditionnelle Rosé

Cépages : 50% Pinot Noir, 50% Gamay

Terroir : Argilo-Siliceux exposé plein sud avec un âge moyen des vignes de 26 – 35 ans.

Vinification & élevage :

La vendange est triée et pressée immédiatement après la récolte. Après un pressurage modéré de 3 heures et un débourage de 24 à 48 heures, la fermentation alcoolique s'effectue à une température de 16-18°C, favorisant l'apparition d'arômes fins et intenses.

Après le tirage, les bouteilles reposent pendant minimum 9 mois sur lattes. Durant cette période, se déroule une seconde fermentation : la prise de mousse.

Personnalité :

Équilibré, belle structure, fraîcheur en bouche, élégant, note de petits fruits (fraise, framboise, cassis, groseilles).

Accords :

Apéritif, cocktail, dessert (tarte aux fraises, framboises...)

Température de service :

10 à 12°C

Moments de consommation :

Dîner à deux
En famille
Entre amis
Grandes occasions
Soirées d'été

Potentiel de garde :

2 ans

