

Voltige

Fine tendance



CEPAGE & APPELLATION

Rosé 100% Syrah - Vin Mousseux de qualité – BRUT

CARACTERES ORGANOLEPTIQUES

Nez grenade. Fines bulles. Bouche vive et fruitée (groseille).
Belle longueur.

ACCORDS METS & VIN

Apéritif et Coquillages.

TEMPERATURE DE SERVICE

Servir entre 8 et 10°C

DUREE DE GARDE

2 ans

RENDEMENT & TERROIR

50 hl/ ha

ELABORATION

Méthode traditionnelle

DESCRIPTION

Bouteille Méthode Traditionnelle Séduction Blanche.
Carton couché de 6 bouteilles

