

Raspail

JEAN-CLAUDE & Fils



FINES BULLES

Rosé

Méthode
Ancestrale

Muscat blanc
Muscat rouge
Gamay

VMQ : *Vin mousseux de qualité*

Assemblage :

90% Muscat blanc à petits grains
5% Muscat rouge à petits grains
5% Gamay

Vinification et Maturation :

Elaborée en Méthode Dioise Ancestrale. Après pressurage, le moût fermente à très basse température, puis ce moût mi-fermenté est mis en bouteille. La fermentation se poursuit partiellement à partir du sucre de raisin donnant un vin naturellement doux et effervescent, au faible degré d'alcool (de 7 à 9% Vol.).

Après fermentation en cave climatisée, les dépôts sont éliminés par remuage sur pupitres et dégorgement à la glace sans transvasement ni filtration. Le gaz provient exclusivement de la fermentation.

Dégustation :

A l'œil : Une robe rose pâle, élégante, avec une bulle crémeuse.

Au nez : Les arômes de muscat sont bien présentes, réhaussées par des notes de petits fruits rouges.

Au palais : La bouche est complexe, les arômes de framboise et de groseille viennent apporter une belle fraîcheur à la finale muscatée.

Accords : Pour vos apéritifs, desserts ou pour le plaisir.

Conseils : Service entre 4 et 6°C ; vieillissement en cave jusqu'à 2 ans.

