



Cuvée En Aparté ROSÉ
AOC Côtes d'Auvergne Rosé

CÉPAGE : gamay 100 %

TERROIR : argilo calcaire, basalte

VENDANGE : mécanique, la nuit

VINIFICATION : pressurage direct, léger débourage puis fermentation à basse température, levures indigènes, fermentation alcoolique douce pendant 15 jours. Vinification sans soufre

ÉLEVAGE : cuve

DÉGUSTATION : jolie robe saumonée, arômes de fruits exotiques (pamplemousse, mangue, litchi). Attaque en bouche franche, bel équilibre.

ACCORDS : Apéritifs, salades composées, grillades.

GARDE : A boire dans les 2 ans autour de 10°

