

Le Chat Rouge, Effervescent rosé

VMDQS, Vin Effervescent demi sec, Rosé



Terroir granitique



Agriculture conventionnelle



Méthode ancestrale : fermentation alcoolique partielle en cuve. Filtré, le vin mousseux est ainsi stabilisé à 7,5 %



Élevage en cuves inox



Gamay noir à jus blanc 100 %



Robe pétale de rose clair. Le nez gourmand révèle la framboise, la fraise. La bouche est croquante, délicate et pleine de fraîcheur. Les petits fruits rouges sont présents (frais des bois, framboise). Ce vin est l'alliance de la finesse, de la légèreté et de l'équilibre.



Service : 8 °C



A boire jeune, sur le fruit, pour profiter de sa fraîcheur



Accords parfaits :
Apéritif, cocktail dinatoire, pâtisseries.



Type de bouteille	Gencod bouteille	Gencod carton	Palettisation		
Bouteille Colna 75cl	3 454 100 260 579	3 454 100 306 576	480 bouteilles (cartons de 6) 4 couches de 20 = 80 cartons		
Dimensions carton (L x l x H cm)	Dimension palette (L x l x H cm)	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	
L 25 x l 17 x H 30	L 120 x l 80 x H 170	1,35	8,4	855	